

Domaine MONT BESSAY

Domaine Mont Bessay Juliéna 2022

ドメーヌ・モン・ブセイ ジュリエナ



テロワール

ボージョレのブドウ畑はブルゴーニュの南に位置し、両地域の間には途切れがありません。実際、ブルゴーニュとボージョレの両方にまたがるクリュも存在しており、特にジュリエナ、サン・タムール、ムーラン・ア・ヴァンがその代表例です。

また、栽培されるブドウ品種にも両地域の深い関係が見られます。遺伝子研究によって、ピノ・ノワールとガメイが非常に近縁であることが明らかになっており、これが多くのブルゴーニュの人々がボージョレのクリュに強い親近感を抱く理由の一つと考えられます。私たちもその一人です。

ボージョレの丘や谷を歩き回り、この地域で造られるワインを熱心にテイスティングした結果、ギヨームとパスカルは北部ボージョレのクリュの一つ、ジュリエナにあるこのクリュモン・ブセイに一目惚れしました。この7haのまとまったブドウ畑は、複数の所有者からいくつかの区画を買い集めて手に入れたものです。南南東向きの傾斜に位置し、標高は360mから420mに及びます。

この場所からは、モン・ブラン、マコンのブドウ畑、ジュリエナの村、ボージョレの丘陵地帯を一望できる280度の素晴らしいパノラマが広がります。この地ではピンク・グラニット(花崗岩)が有名ですが、実際にはもっと複雑です。私たちの区画には、シルト、粘土、砂岩、さらには花崗岩の砂や青い石(閃緑岩)などが含まれています。

私たちは最良の樹だけを残し、初年度から植え替え作業に着手しました。畑仕事はすぐに有機栽培に切り替えられ、今後はパイオダイナミック農法に則って栽培されていきます。

味わい

果実味豊かで飲みやすいスタイルとは一線を画す、特別な個性を放ちます。緻密なタンニンと際立つミネラル感が骨格を形成し、このワインの個性を鮮やかに際立たせています。小さな赤系果実、スパイス、そして花のニュアンスが繊細に重なり合うアロマは実に魅力的。長く続く余韻にはうまみを感じられ、味わいの深さに心を奪われます。

時を重ねることでその表情をいっそう豊かに変えていく。そんな奥行きと可能性を秘めたワインです。



ワインメイキング

ワイン造りにおける唯一の信念は、「できる限り介入せず、テロワールの個性を明確かつ豊かに表現すること」です。この畑で育つブドウは非常に質が高く、優れたキュヴェを造るために技術的な介入を必要としません。

醸造はとても穏やかに行われます。果実からエキスを引き出すのではなく、浸漬により自然と抽出されるのを見守るようなアプローチです。

低温で約1週間、果皮と果汁を漬込んだ後、発酵が自然に始まります。酵母の添加はしません。ブルゴーニュ的な手法を取り入れており、厳しく選果をした後、ブドウの房の半分を除梗します。

浸漬の期間は長く、約25日間かけて行われ、その後、オーク樽で熟成させます。新樽比率はかなり低く、ジヴリにあるドメーヌ・デュ・セリエ・オ・モワンヌですでに3回使用されたものを使用します。

ヴィンテージ情報

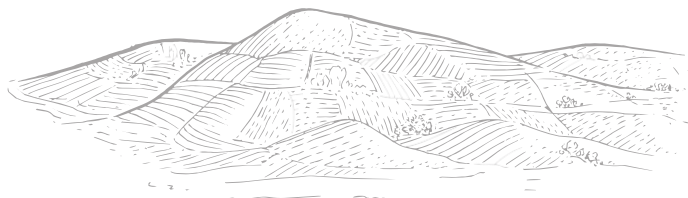
冬から春にかけて、歴史的な乾燥が続きました。川や水の貯水量は最低レベルまで下がり、春の間はブドウの成長もゆっくりで、開花は5月末になってようやく訪れました。

幸いにも、結実期にあたる6月にまとまった雨が降り、ブドウの果実の成長が促されるとともに、若木の生育も助けられました。夏は暑く乾燥しましたが、定期的に訪れた雷雨が畑を潤し、過度な干ばつを防いでくれました。

病気の発生はほとんどなく、収穫までブドウは非常に健全な状態を保ちました。しかし、収量は30hl/haと少なくなり、良質なキュヴェを造るために厳しい選果を行いました。

収穫は8月30日と31日。瓶詰は2024年3月1日。

希望小売価格：12,500円(税別)



WINE&STYLE

東京都港区麻布十番1-5-30 2F

tel: 03-5413-8831

| fax: 03-5413-8833

| info@winetostyle.co.jp