

VCN°50

メゾン・アン・ベル・リー (Maison En Belles Lies)

| | | |
|----------|--------|---|
| | 生産者 | Pierre FENALS |
| | 国>地域>村 | フランス>ブルゴーニュ>コート・ド・ボヌ>サントーバン |
| | AOC | アリゴテ、ブルゴーニュ、コート・ド・ボヌ、モンテリー、ムルソー、ピュリニー、サントネイ、オート・コート・ド・ボヌ、アロース・コルトン、ボヌ1級、マランジェ、マランジェ1級 |
| | 歴史 | 以前、生化学者であったピエール・ファナル(写真左)は、1985年からバイオダイナミを学び、2003年に生化学者を辞めたのをきっかけにワインの世界に入る。2005年にディジョンでDNOを取得、ジャン・ルイ・トラベやエマニュエル・ジブローなどのドメーヌを経て、2009年、共同経営者のクロード・ピュラ(写真右)他4人の出資者を募り、サントーバン村でメゾン・アン・ベル・リーを立ち上げる。 |
| | 気候 | 気候は半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、「コート・ドール」と呼ばれる南北100kmに及ぶ丘陵地帯が過酷な気候から身を守る。土壌の性質、畑の向き、そして気候がそれぞれのクリュによって様々で、マイクロ気候とテロワールが複雑に絡み合う。 |
| | | 畑総面積 |
| 農法 | | 2013年エコセール認証予定 (基本的にはバイオダイナミを実践) |
| 収穫方法 | | 100%手摘み、畑とカーヴで選果 |
| ドメヌのスタッフ | | 3人(季節労働者数人) |
| 趣味 | | 音楽鑑賞、読書、散歩 |
| 生産者のモットー | | ブドウ本来の持つアイデンティティーに人の手を加えず、限りなく自然にワインに反映する。 |

| 49.-1.AC Bourgogne Aligote 2009 ACブルゴーニュ・アリゴテ | | 49.-2.AC Bourgogne 2009 ACブルゴーニュ | | 49.-3.AC Cote de Beaune 2009 ACコート・ド・ボヌ | |
|--|--|-------------------------------------|---|--|--|
| 品種 | アリゴテ | 品種 | シャルドネ | 品種 | シャルドネ |
| 樹齢 | 30年平均 | 樹齢 | 50年平均 | 樹齢 | 50年平均 |
| 土壌 | 小石や化石混じりの石灰質 | 土壌 | 砂利混じりの泥土状 粘土質・石灰質 | 土壌 | 粘土質・石灰質 |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | マセラシオン | なし |
| 醱酵 | 自然酵母で5ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で6ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で6ヶ月 |
| 熟成 | 70%ステンレスタンク、 30%古樽で12ヶ月 | 熟成 | 350Lの古樽で12ヶ月 | 熟成 | 350Lの古樽で12ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | 豚のリエット、 ムール・マリニエール | マリアージュ (生産者) | キッシュロレーヌ、 ピヤベース | マリアージュ (生産者) | カレイのマトロート、 リードヴォーのソテー |
| マリアージュ (日本向け) | イカのフリット | マリアージュ (日本向け) | つぶ貝とキノコのエスカルゴバター | マリアージュ (日本向け) | チーズフォンデュ |
| ワインの 飲み頃 | 2012年~2017年 供出温度:8°C | ワインの 飲み頃 | 2011年~2021年 供出温度:9°C | ワインの 飲み頃 | 2011年~2018年 供出温度:9°C |
| テイステイング コメント | 洋ナシやリンゴ、カシューナッツ、 リュパーブ、ミネラルの香り。ワイン はピュアで、粘着性のあるボ リュームの中に、ユーカリのような 清涼感あるミネラル、旨味がうまく 溶け込んでいる! | テイステイング コメント | 熟れた洋ナシやヘーゼルナッツ、ス モキーな香りもある。口当たりま ろやかでワインにボリューム感があり、 粘着性のある凝縮味と心地よい 苦みがゆったりと横に広がる! | テイステイング コメント | 洋なし、スモモ、リュパーブ、ブドウ の花の香り。ワインはフレッシュで勢 いがあり、まったりと粘着性のある 果実味に凝縮した旨味とじわっと横 に広がる酸がうまく絡み合う! |
| 希望小売価格 | 2,450円(税込2,646円) | 希望小売価格 | 2,800円(税込3,024円) | 希望小売価格 | 3,000円(税込3,240円) |
| ちなみに! | 収穫日は9月13日~14日。 収量は50hl/ha。区画名は「Les G enouvrees(レ・ジュヌヴレ)」でド メヌが畑を所有! 2013年ピオの 予定! 南向きの岩盤の固い石灰 岩プレート層の上にある! ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日は9月13日~14日。 畑の区画名は「Les Bluses(レ・ブ ルーズ)」でピュリニーモンラッシェ のコミューンにある! ピオのネゴス買いブドウ! ブドウの樹はセクションマサー ル! ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日は9月15日。収量は42hl/ha。 区画名は「Grande Chatelaine(グラ ン・シャトレヌ)」で、ネゴスだが畑 は100%ピオで自社管理! 森に隣接 する南向き畑でブドウの樹はセレク ションマサール! ノンフィルター! |

| 49.-4.AC Santenay 2009 ACサントネイ | | 49.-5.AC Meursault 2009 ACムルソー | | | |
|--|---|-----------------------------------|--|---|---|
| 品種 | シャルドネ | 品種 | シャルドネ | | |
| 樹齢 | 40年平均 | 樹齢 | 60年平均 | | |
| 土壌 | 小石混じりの粘土質・石灰質 | 土壌 | 小石混じりの粘土質・石灰質 | | |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | | |
| 醱酵 | 自然酵母で6ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で6ヶ月半 | | |
| 熟成 | 350Lの古樽で12ヶ月 | 熟成 | 古樽で12ヶ月 | | |
| マリージュ (生産者) | 手長エビのポフレ、 熟成クロタンチーズ | マリージュ (生産者) | ホタテとトリュフのフリカッセ、 熟成シェーヴルチーズ | | |
| マリージュ (日本向け) | 鶏のもも焼 | マリージュ (日本向け) | あんこう鍋 | | |
| ワインの 飲み頃 | 2011年～2018年 供出温度:9℃ | ワインの 飲み頃 | 2010年～2021年 供出温度:9℃ | | |
| テイステイング コメント | 熟れた桃やココナッツ、火打石、若いアーモンド、バニラ。ワインはスマートで果実に奥行きと深みがあり、後から上品な酸と芳醇で繊細なミネラルの旨味が口に広がる！ | テイステイング コメント | パッションフルーツやバニラ、ピスタチオ、火打石の香り。ワインに勢いがあり、豊かな果実のボリュームの中にミネラルの骨格と酸、旨味全てがきれいにまとまっている！ | | |
| 希望小売価格 | 3,700円(税込3,996円) | 希望小売価格 | 4,700円(税込5,076円) | | |
| ちなみに！ | 収穫日は9月17日。畑の区画名は「Les Saunieres(レ・ソニエール)」でサントネイ村の丘陵台地南西に位置する！ネゴス買いブドウ！ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は9月16日。区画名は「La Planche(ラ・プランシェ)」で、畑は南東向きの平地、石灰石の多い土壌！ピオのネゴス買いブドウ！ノンフィルター！ | | |
| 49.-6.AC Hautes Cotes de Beaune 2009 ACオート・コート・ド・ボヌ | | 49.-7.AC Maranges 2009 ACマランジュ | | 49.-8.AC Aloxe-Corton 2009 ACアロース・コルトン | |
| 品種 | ピノワール | 品種 | ピノワール | 品種 | ピノワール |
| 樹齢 | 35年 | 樹齢 | 60年平均 | 樹齢 | 40年平均 |
| 土壌 | 粘土質・石灰質 | 土壌 | 鉄分の多い粘土質・石灰質 | 土壌 | 石灰石混じりの粘土質 |
| マセラシオン | スママセラシオン 木桶30hlで29日間 | マセラシオン | スママセラシオン 木桶30hlで29日間 | マセラシオン | スママセラシオン 木桶30hlで29日間 |
| 醱酵 | 自然酵母で25日間 | 醱酵 | 自然酵母で29日間 | 醱酵 | 自然酵母で29日間 |
| 熟成 | 古樽で12ヶ月 | 熟成 | 古樽で18ヶ月 | 熟成 | 古樽で14ヶ月 |
| マリージュ (生産者) | ハムのオープン焼き、 シャウルスチーズ | マリージュ (生産者) | 豚のロティカレー風味、 鴨のオレンジソース、 | マリージュ (生産者) | 牛テールのマディラ酒煮込み、 エボワスチーズ |
| マリージュ (日本向け) | イチゴと生ハムのサラダ | マリージュ (日本向け) | 鴨のロースト ワサビ醤油 | マリージュ (日本向け) | 牛類肉の赤ワイン煮 |
| ワインの 飲み頃 | 2011年～2021年 供出温度:14℃ | ワインの 飲み頃 | 2011年～2021年 供出温度:14℃ | ワインの 飲み頃 | 2011年～2021年 供出温度:14℃ |
| テイステイング コメント | フランポワーズやグロゼイユ、梅、タイム、メンソールの香り。ワインは女性的かつ艶やかで、ピュアな果実味と直線的な酸、繊細なミネラルとのバランスが絶妙！ | テイステイング コメント | カンスやミュール、フレッシュなブルー、クローブの香り。深く広がりのある果実味があり、骨格ある凝縮したミネラル、タンニンの収斂味、繊細な酸が複雑な味わいを奏でる！ | テイステイング コメント | ミュールや芍薬、バラ、シナモンの香り。ワインは優雅で骨格と奥行きがあり、チョコレートのような風味をもったミネラル凝縮味を繊細な酸と果実味が深く包み込む！ |
| 希望小売価格 | 2,800円(税込3,024円) | 希望小売価格 | 3,000円(税込3,240円) | 希望小売価格 | 4,400円(税込4,752円) |
| ちなみに！ | 収穫日は9月26日。区画名は「Les Chataigniers(レ・シャテニエール)」でドメーヌが畑を所有！標高450mの南向き急斜面にある！ピオで管理。ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は9月18日。区画名は「Le Saugeot(ル・ソージョ)」でドメーヌが畑を所有！南向きの斜面で鉄分の多い赤土土壌！ピオで管理。ブドウの樹はセレクションマサー！ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は9月16日。区画名は「Les Caillettes(レ・カイエット)」で南東の斜面の石灰石の多い赤土土壌！ピオのネゴス買いブドウ！ブドウの樹はセレクションマサー！ノンフィルター！ |