



地図提供: フランス食品振興会

生産者

Aurélien VERDET

国&gt;地域&gt;村

フランス&gt;ブルゴーニュ&gt;アルサン

AOC

サン・ロマン、オークセイ・デュレス、ヴォルネイ、サヴィニー・レ・ポヌ、ポマール等

歴史

現オーナーのオレリアン・ヴェルデは、高校卒業後モータースポーツの世界で活躍し、オートバイの世界から退いた後、ピオのバイオニアで父親アランの仕事を手伝いながらブドウ栽培や醸造を学ぶ。2002年、父親から畑を譲り受け、ドメヌを引き継ぐためにポヌのワイン学校(BTS)に通う。2004年、父親から醸造所を正式に引き継ぎドメヌ・オレリアン・ヴェルデをスタートさせる。2019年、友人のフレッドからシャソルネイを将来的に引き継ぐ前提でパートナーシップの打診がありオレリアンが畑の管理、フレッドが醸造を担当するタッグチーム体制が敷かれる。2022年、オレリアンが醸造も含めて100%シャソルネイを引き受け、新生シャソルネイがスタートする。

気候

半大陸性気候で、冬は寒く夏は暑い、いわゆる「コート・ドール」と呼ばれる南北100 km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、マイクロリマとテロワールが複雑に絡み合う。



畑総面積

11ha

農法

ビオロジック(ビオディナミ)

収穫方法

100%手摘み、畑とカーヴで選果

ドメヌのスタッフ

6人、季節労働者数人

趣味

モトクロス

生産者のモットー

ブドウがワインの品質を決める

**66.-1. AC Saint Romain Blanc 2022**  
**Combe Bazin**  
 サン・ロマン コンブ・バザン(白)

**66.-3. AC Auxey Duresses Blanc 2022**  
**(Les Crais)**  
 オークセイ・デュレス(レ・クレ)(白)

**66.-4. AC Saint Romain Rouge 2022**  
**Sous Roche**  
 サン・ロマン スー・ロッシュ(赤)

品種	シャルドネ	品種	シャルドネ	品種	ピノワール
アルコール度数	13%	アルコール度数	13%	アルコール度数	13%
樹齢	24年~92年	樹齢	92年~102年	樹齢	74年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	泥土石灰状の粘土質	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	セミマセラシオンカルボニックステンレスタンクで12日間
醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で3ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	卵型セメントタンク35hLで9ヶ月 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	卵型セメントタンク7hLで10ヶ月 ステンレスタンクで2ヶ月	熟成	228Lの古樽90%、新樽10%で12ヶ月 ステンレスタンクで3ヶ月
マリアージュ (生産者)	カワカマスのクネル、 仔牛のブランケット	マリアージュ (生産者)	舌平目のムニエル、 オマール海老のグリエ	マリアージュ (生産者)	リードヴォーのムニエル、 ジゴダニョー
ワインの 飲み頃	2024年~2034年 供出温度: 11℃	ワインの 飲み頃	2024年~2034年 供出温度: 11℃	ワインの 飲み頃	2024年~2034年 供出温度: 15℃
テイasting コメント	色合いは透明感のある淡いレモンイエロー。リンゴ、梨のコンポート、アカシア、火打石の香り。ワインはピュアかつふくよかでボリュームがあり、甘みのある完熟したエキスに塩気のあるほんのりピターで滋味深いミネラルが溶け込みそのまま余韻に長く続く!	テイasting コメント	色合いは透明感のある淡いレモンイエロー。リンゴ、グレープフルーツ、アカシア、火打石の香り。ワインは滑らかかつフルーティーで、透明感のある完熟したエキスに重心の低い酸、塩気のある滋味深いミネラルがきれいに溶け込む!	テイasting コメント	色合いは透明感のあるルビー色。フランポワーズ、グロゼイユ、メントール、タバコの葉の香り。ワインはピュアかつ艶やかで、熟した赤い果実の甘くジュシーなふくよかさがあり、塩気のあるミネラル、繊細なタンニンがきれいに溶け込む!
希望小売価格	9,350 円(税込 10,285 円)	希望小売価格	10,350円(税込11,385円)	希望小売価格	9,500 円(税込 10,450 円)
ちなみに!	収穫日は2022年9月18、19日! 収量は62hL/haと大豊作に恵まれた! 区画はコンブ・バザンの中でも上方に位置する。2009年の地質調査でコンブ・バザンはモンラッシェと同じ地層にあることがわかった! 畑面積は2.5 ha。ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用! コラーージュ有。SO <sub>2</sub> は必要に応じて少量添加。ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日は2022年9月12日。収量は55hL/haと豊作に恵まれた! レ・クレは区画名で名前の通り畑の土壌がチョーク(クレ)質で石灰が多い。畑面積は0.25 ha。ピュアな味わいを引き出すため卵型セメントタンクを使用! コラーージュ有。SO <sub>2</sub> は必要に応じて少量添加。ノンフィルター! ※表ラベルにLes Craisの記載が2022年VTは漏れてしまっており申し訳ございません。例年と同じLesCraisの畑となります	ちなみに!	収穫日は2022年9月7、8日。収量は54hL/haと豊作に恵まれた! スー・ロッシュは区画名で名前の通り薄い表層土のすぐ下を分厚い石灰岩層が続く。畑面積は1.38 ha。赤は現在のオレリアン・ヴェルデのスタイルを踏襲し、熟成にブルゴーニュ樽を使用! SO <sub>2</sub> は必要に応じて少量添加。ノンフィルター!

66.-6. AC Auxey Duresses Rouge 2022 Les Crais オークセイ・デュレスレ・クレ(赤)		66.-7. AC Savigny les Beaune Rouge Les Gollardes 2022 サヴィニー・レ・ポーヌレ・ゴラルド(赤)		66.-8. AC Volnay Rouge 2022 ヴォルネイ(赤)	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ピノワール
アルコール度数	13%	アルコール度数	13%	アルコール度数	13%
樹齢	94年平均	樹齢	63年平均	樹齢	57年平均
土壌	泥土石灰状の粘土質	土壌	小石混じりの粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニックステンレスタンクで12日間	マセラシオン	セミマセラシオンカルボニックステンレスタンクで12日間	マセラシオン	セミマセラシオンカルボニックステンレスタンクで12日間
醗酵	自然酵母で1ヶ月半	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	228Lの古樽80%、新樽20%で12ヶ月ステンレスタンクで3ヶ月	熟成	228Lの古樽85%、新樽15%で12ヶ月、ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	228Lの古樽90%、新樽10%で12ヶ月、ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ(生産者)	フォアグラのソテー、ペルドリとベーコンのブレゼ	マリアージュ(生産者)	鴨とフォアグラのパイ包み、コックオーヴァン	マリアージュ(生産者)	マグレドカナル、ベキヤスのロティサルミソース
ワインの飲み頃	2024年~2039年 供出温度:15℃	ワインの飲み頃	2024年~2039年 供出温度:17℃	ワインの飲み頃	2024年~2039年 供出温度:15℃
テイastingコメント	透明感のある深いルビー色。グロゼイユ、ザクロ、プラリネ、キャラメル、鉄分の香り。ワインはピュアかつ艶やかで、熟した赤い果実の甘くまろやかな凝縮味があり、塩気のあるチャーキーなミネラル、繊細なタンニンとのバランスが絶妙！	テイastingコメント	透明感のある深いルビー色。グロゼイユ、ザクロ、シャクヤク、鉄分の香り。ワインは艶やかかつ芳醇な果実味にボリュームがあり、塩気のあるチャーキーなミネラル、キメの細かく繊細なタンニンの収斂味が上品な骨格を形成する！	テイastingコメント	透明感のある深いルビー色。グロゼイユ、フランボワーズ、野イチゴ、シャクヤクの香り。ワインは滑らかかつ艶やかで、熟した赤い果実の甘くジュシーなふくよかさがあり、鉱物的なミネラル、ほんのりビターでキメの細かいタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！
希望小売価格	10,500円(税込11,550円)	希望小売価格	10,500円(税込11,550円)	希望小売価格	11,000円(税込12,100円)
ちなみに！	収穫日は2022年9月12日。収量は42hL/ha。レ・クレは区画名で名前の通り畑の土壌がチョーク(クレ)質で石灰が多い。畑面積は0.16 ha。赤は現在のオレリアン・ヴェルデのスタイルを踏襲し、熟成にブルゴーニュ樽を使用！SO <sub>2</sub> は必要に応じて少量添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は2022年9月12日。収量は48hL/haと例年よりも多かった！レ・ゴラルドは区画名。フレッド親友の畑を07年にフレッドが引き継いで以降シャソルネイが100%管理し、それをオレリアンが引き継いだ。畑面積は0.43 ha。赤は現在のオレリアン・ヴェルデのスタイルを踏襲し、熟成にブルゴーニュ樽を使用！SO <sub>2</sub> は必要に応じて少量添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は2022年9月1日。収量は52hL/haと豊作だった！区画はコミューンのレ・リュレの畑0.63haとレ・グラン・ボワゾの畑0.25 ha、レ・ポー・ボワの畑0.27 ha、そしてレ・プティ・ボワゾの畑0.13 haの合計1.28haの畑面積。赤は現在のオレリアン・ヴェルデのスタイルを踏襲し、熟成にブルゴーニュ樽を使用！SO <sub>2</sub> は必要に応じて少量添加。ノンフィルター！
66.-9. AC Volnay 1er Cru Rouge 2022 Les Lurets ヴォルネイ1級 レ・リュレ(赤)		66.-10. AC Volnay 1er Cru Rouge 2022 Le Ronceret ヴォルネイ1級 ル・ロンスレ(赤)		66.-11. AC Pommard Rouge 2022 ポマール(赤)	
品種	ピノワール	品種	ピノワール	品種	ピノワール
アルコール度数	13.5%	アルコール度数	14%	アルコール度数	13%
樹齢	65年	樹齢	74年	樹齢	40年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニックステンレスタンクで12日間	マセラシオン	セミマセラシオンカルボニックステンレスタンクで12日間	マセラシオン	セミマセラシオンカルボニックステンレスタンクで12日間
醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月	醗酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	228Lの古樽80%、新樽20%で12ヶ月、ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	228Lの古樽80%、新樽20%で12ヶ月、ステンレスタンクで1ヶ月	熟成	228Lの古樽85%、新樽15%で12ヶ月、ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ(生産者)	鴨と黒オリーブの煮込み、鹿フィレのグランヴヌール	マリアージュ(生産者)	骨付き仔羊の香草焼き、猪のシヴェ	マリアージュ(生産者)	ホロホロ鳥とプルーンのココット焼き、エポワスチーズ
ワインの飲み頃	2024年~2044年 供出温度:17℃	ワインの飲み頃	2024年~2044年 供出温度:17℃	ワインの飲み頃	2024年~2039年 供出温度:15℃
テイastingコメント	色合いは透明感のある紫がかかった淡いガーネット色。ダークチェリー、バラ、メントール、タバコの葉の香り。ワインは滑らかかつ芳醇で、熟した赤い果実の凝縮したコクに奥行きがあり、塩気のある滋味深いミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味が上品な骨格を形成する！	テイastingコメント	色合いは透明感のある黒味がかかった深いルビー色。ダークチェリー、プラリネ、カカオの香り。ワインは艶やかかつ力強く、熟した赤い果実の甘くリッチなボリューム感があり、骨格のあるタイトなミネラル、キメの細かいタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！	テイastingコメント	色合いは透明感のある深いルビー。グロゼイユ、シャクヤク、クレソン、プラリネの香り。ワインは艶やかかつ豊潤な果実味がジュシーで明るく、塩気のある凝縮したミネラル、繊細なタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	13,850円(税込15,235円)	希望小売価格	14,500円(税込15,950円)	希望小売価格	12,200円(税込13,420円)
ちなみに！	収穫日は2022年9月2日。収量は50hL/haと豊作だった！レ・リュレとロンスレは標高も畑の方角も土壌の性質も全く同じ！この年のレ・リュレはル・ロンスレよりもアルコール度数は低いが、中身の凝縮した長熟を予感させるワインに仕上がっている！畑面積は0.27 ha。赤は現在のオレリアン・ヴェルデのスタイルを踏襲し、熟成にブルゴーニュ樽を使用！SO <sub>2</sub> は必要に応じて少量添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は2021年9月2日。収量は47hL/haと例年よりも多かった！ル・ロンスレの畑はヴォルネイで一番有名な区画シャンパンのすぐ下に隣接する！この年のル・ロンスレはレ・リュレと収穫が同じタイミングなのにアルコール度数がレ・リュレよりも高く、エレガントであるが、力強い味わいに仕上がっている！畑面積は0.29 ha。赤は現在のオレリアン・ヴェルデのスタイルを踏襲し、熟成にブルゴーニュ樽を使用！SO <sub>2</sub> は必要に応じて少量添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は2022年9月3日。収量は48hL/haと例年よりも多かった！畑面積は0.43ha。以前フレッドがドメヌ・オレリアン・ヴェルデに買いブドウで売っていたポマールをシャソルネイブランドに戻した！赤は現在のオレリアン・ヴェルデのスタイルを踏襲し、熟成にブルゴーニュ樽を使用！SO <sub>2</sub> は必要に応じて少量添加。ノンフィルター！

<b>66.-12. AC Pommard 1er Cru 2022</b> <b>Les Pézerolles</b> <b>ポマール1級</b> <b>レ・ペズロール(赤)</b>	
品種	ピノノワール
アルコール度数	13.5%
樹齢	81年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで12日間
醱酵	自然酵母で2ヶ月
熟成	228Lの古樽80%、新樽20%で12ヶ月、 ステンレスタンクで1ヶ月
マリアージュ (生産者)	野鳩のロティサルミソース、 牛フィレ肉のロッシーニ風
ワインの 飲み頃	2024年～2044年 供出温度: 17℃
テイステイング コメント	色合いは透明感のある紫がかかったガー ネット色。グリオット、バラの花弁、シヤク ヤク、カカオの香り。ワインは芳醇かつ艶 やかでコクのあるジューシーな果実味が あり、滋味深く鉱物的なミネラル、キメの 細かいタンニンが上品な骨格を形成し長く 余韻に続く！
希望小売価格	16,350円(税込17,985円)
ちなみに！	収穫日は2022年9月3日。収量は 45hL/haと例年よりも若干多かった！区 画はポマールで有名なレ・グラン・ゼプノ の北に隣接しており、標高のある分よりエ レガントなワインができやすいが、今回は ヴォルネイ1Cruよりもボリュームがあるワ インに仕上がっている！畑面積は0.25 ha。赤は現在のオレリアン・ヴェルデのス タイルを踏襲し、熟成にブルゴーニュ樽を 使用！SO <sub>2</sub> は必要に応じて少量添加。ノ ンフィルター！