

Domaine de Belliviere

ドメーヌ ド ベリヴィエール **Bio**

ロワール屈指のシュナンブランの聖地であり、消滅の危機にあったジャニエールを、残存する古樹を含む畑で見事復活させ、シュナンブラン最高峰の生産者となった。料理とのリアージュによって最大限の力を発揮する。



ワイン好きが高じ、石油会社トータルの要職を離れてヴィニキュロンに転身することを決意したエリック・ニコラ。1991年に国家醸造家の資格を取得後、いくつかの醸造所で経験を積みつつ、自らの理想の土地を探し求め、遂にジャニエールと運命的な出会いを果たす。

ジャニエールは、涼やかなロワールでも北部に位置する61haのアペラシオンで、土壌はミネラリーな石灰岩、ロワール(Loire)河の支流ロワール(Loir)川沿いに広がっている。かつてヴーヴレイやサヴニエールに比肩する産地として名声を誇っていたが、フィロキセラ後衰退の一途を辿り、エリックがドメーヌを初めて訪れた時、畑にはいくつかブドウの古樹が残る他は牧草や穀物が生い茂る在り様だったという。しかし、ジャニエールのポテンシャルを確信していた彼は、妻のクリスティーヌとともに、現存する古樹を守りつつ、あらゆるリスクを背負って全ての情熱をこの地に注いだ。その結果、消滅の危機にさらされたこの極小アペラシオンを見事に甦らせただけでなく、新進の生産者の先に立ち、ロワールの可能性とシュナン・ブランの魅力の世界に知らしめることとなった。

ワイン造りにはビオの手法を採用しており、2008年にはビオディナミに完全転換。野草はブドウの樹に害がない限り放置されるので畑は緑に覆われている。土壌のダイナミズムを取り戻すため、古樹に対しても土を深く掘り起こし(根を傷つける危険性から通常は行わない)、また、テロワールを最もよく表現するために9,300本/haと植樹密度を高くとって、収量も厳しく制限する。醸造においても、各ヴィンテージの違いは偉大な魅力のひとつとして決して補糖せず、テロワール別に自然酵母で行う発酵も自然のなすがままなので1年近く要するのが常と、独特のスタイルでワインを造り、シャトー・ディケムやマルセル・ダイスと同じく、補糖をはじめ人工的なワイン造りに反対する天然甘ロワインの生産者団体『サブロス』の一員でもある。

設立から十数年と歴史は浅いながらも、既に専門各誌で高い評価を受け、2004ヴィンテージでは『クラスマン』で10点満点を獲得。パリのピエール・ガニエールをはじめ、数々の星付きレストランにもオンリストされており、フランスワイン界では誰もが一目置く存在である。



コトー・デュ・ロワール ブラン レフレ
2015 Coteaux du Loir Blanc L'Effraie

限定 希望小売価格

- 産地: Coteaux du Loir
- 品種: シュナン・ブラン100%
- 熟成: バリック(350L)10ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ●残糖: 28g/L

コトー・デュ・ロワールにある6つの区画の樹齢50年以下のブドウを使用。アプリコットや黄桃などの果肉の詰まった黄色い果実の香り。口の中に滑らかに広がる透明感のある果実味。しっかりとした酸がミルクィな余韻を引き締める中辛口から辛口のタイプ。キュヴェ名はセラーの住民である「フクロウ」の意。



コトー・デュ・ロワール ブラン
ヴィエイユ・ヴィーニュ エパルス
2015 Coteaux du Loir Blanc Vieilles Vignes Eparses

限定 希望小売価格

- 産地: Coteaux du Loir
- 品種: シュナン・ブラン100%
- 熟成: ドゥミ・ミュイ&バリック(350L、新樽50%)18ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: ●残糖:

ジャニエールの対岸、コトー・デュ・ロワールの斜面に位置する様々な区画の樹齢50-80年の古樹のブドウを使用。土壌は火打ち石と石灰石からなる。桃のコンポートや洋ナシ、スパイスの香り。丸みのある優しい果実に細かな酸を備えたボリュームのある辛口。



ジャニエール ロジエール
2015 Jasnières Rosiers

限定 希望小売価格

- 産地: Jasnières
- 品種: シュナン・ブラン100%
- 熟成: バリック(350L)10ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ●残糖: 25g/L

ジャニエールに所有する全ての区画の樹齢50年以下の若樹のブドウを使用。土壌の多様性により、粘土からはパワーが、砂質粘土からは繊細さやフィネスが与えられる。柔らかく熟した果実はまるで肉厚の黄桃。密度の高い味わいを、硬質なミネラルと酸が支える果実豊かな中辛口。



ジャニエール カリグラム
2015 Jasnières Calligramme

限定 希望小売価格

- 産地: Jasnières
- 品種: シュナン・ブラン100%
- 熟成: ドゥミ・ミュイ&バリック(350L、新樽50%)18ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: ●残糖:

樹齢50年以上の古樹のブドウを使用。繊細かつ複雑な香り。黄桃や色の濃い柑橘類を思わせる果実は熟し、豊富な酸・ミネラルが伸びやかさを与える。透明感のある立体的な広がりに、ジャニエールのポテンシャルを知る1本。