

# 「まるで 20 年前の、古き良き時代を思わせる個人生産者によるブルゴーニュ」 冷涼産地ならではの酸とミネラルが際立つワイン



Domaine

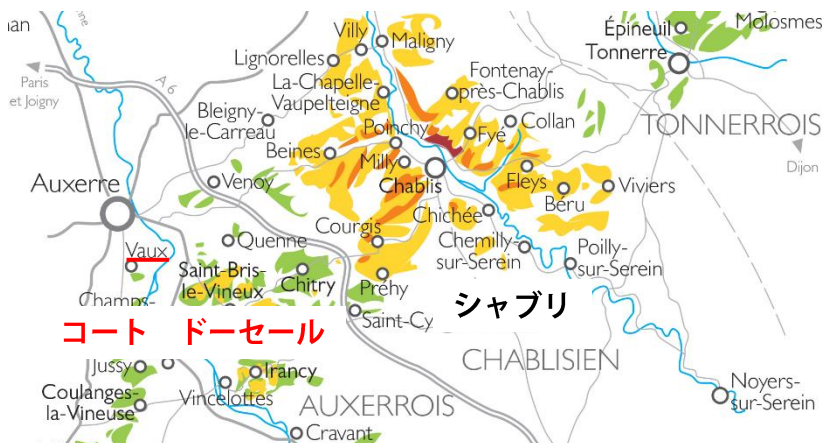
## Saint Pancrace

ドメーヌ サン パンクラス

「この地域はワイン造りの堂々たる歴史をもっており、詩にも、英仏王室の酒庫台帳の記録にも、頻繁に登場する。フランソワ 1 世とアンリ 4 世はオーセールのワインに特別な地位を与えている。フランソワ 1 世はフランス全土で販売できるように命じ、アンリ 4 世は税を免除したのである。イギリスではジョン王とヘンリー 8 世がこのワインを庇護した」

——ジャスパー モリス MW 著『ブルゴーニュワイン大全』より

ドメーヌ サン パンクラスは、グザヴィエ ジュリアンによって設立されたドメーヌです。ワイナリーは、シャブリから 20km ほど離れたコート ドーセルのコミューンのひとつ、ヴォー (Vaux) に位置しています。コート ドーセルは、ブルゴーニュとはいぼヌまでの距離は 150km ほどと離れており、シャブリやサンセルの方が近く、土壌にも共通項があります。畑はチョークを多く含む痩せた土壌で南南東を向いており、丸みがあり、若いうちから表現力豊かで、また同時に長期熟成のポテンシャルを持つ力強いワインが生まれます。



# 「最初から最後まで、自分だけで出来る仕事がしたい」

——グザヴィエ ジュリアン



グザヴィエは、ポーヌの醸造学校を卒業した後、マコネやシャブリのドメーヌで働いていましたが、「最初から最後まで自分だけで出来る仕事がしたい」と考え、故郷に戻りワイナリーを設立することにしました。1997年に最初の葡萄樹を植えて以来、26年にわたってワイン造りを行なっています。現在、コート・ドーセールに4ha、シャブリに1.5ha、合計で5.5haの葡萄畑を所有しています。一部の畑は、森だったところを開墾して葡萄畑にしたそうです。グザヴィエは、「この畑で働くのがとても好きで、この景色を見ているといつもほっとします」と話してくれました。

## 農夫が造るワイン

彼の造るワインは、高級なブルゴーニュのイメージよりもずっと素朴な、“農夫のワイン”です。周囲には森と畑以外には何もなく、小鳥の鳴き声だけが聞こえるピースフルな場所で造られる、派手さはないけれどシンプルに美味しいワイン。この地域性、生産設備、生産者の雰囲気を一見すると、地元で消費される地酒的な品質が想像できますが、それとは裏腹に味わいはとても洗練されています。フランスの専門誌『ル・ギド・アシェット・ドヴァン』では、2001年版から毎年のように掲載されており、地元フランスでも高く評価されていることが分かります。

収穫は機械摘みと手摘みの両方です。シャブリとピノ・ノワールの一部は手摘みです。暑い年は、早朝もしくは夜間に機械摘みをしています。これは、日中の暑い中、時間をかけて手摘みをするよりもベターだと考えているためです。収穫した葡萄は酸化を防ぐため、出来るだけ早くセラーに運びます。白は草っぽい味わいが出てしまうのを避け、ベストな果汁を得るため、空気圧プレスでゆっくりと压榨します。アルコール発酵はヴィンテージによって異なりますが、数日から数週間かかることもあります。赤ワイン用の葡萄はヴィンテージによって異なりますが、一部もしくは100%除梗した後、解放式の発酵槽に入れます。短時間のコールドマセラシオンを行った後、アルコール発酵を行います。発酵は野生酵母で行いますが、白ワインで発酵スピードが遅い場合にのみ、テロワールが持つ個性を隠さないよう、香りに影響のない酵母を入れることがあります。

美しい色とタンニンを抽出するため、ルモンタージュを行います。アルコール発酵が終わったら、一部のワインを228Lのオーク樽に移して熟成させます。残りは同じタンクで熟成させます。ブルゴーニュでも北に位置する産地のため、樽熟成のみでワインを仕込むと樽が強くなりすぎてしまいます。そのため、タンクと樽のキュヴェのアッサンブラージュを大切にしています。マロラクティック発酵は自然に任せています。ワインの持つアロマの質を保つため、フィルターは軽くかけるのみで、冷却による安定化はしません。

「どのキュヴェも造り方は同じなので、違いがあるとすれば、ヴィンテージの特徴がボトルの中に表現されているといえます」とグザヴィエは話します。

## ヴィンテージについて

「ピノ・ノワールは天候に左右されやすい品種で、ヴィンテージの特徴をスポンジのように吸収してワインに反映します。ブルゴーニュ北部では、さらに気候の影響を受けやすくなります」とグザヴィエは話します。

- ・2022VT・・・天候に恵まれたグレートヴィンテージ。日照量が多くパワフルなワインができた。
- ・2021VT・・・乾燥していて、冷涼なヴィンテージ。日照量が少なく、冷涼感のある軽やかなワインができた。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年5月時点のものです。





サン パンクラスを代表する単一畑「ラ コート ドール」  
古き良きクラシックなスタイルのブルゴーニュワインです

ブルゴーニュ コート ドーセール ルージュ  
ラ コート ドール 2022

Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge La Côte d'Or

＼新入荷／



「ラ コート ドール」はドメーヌを代表する畑で、標高 200mの丘の頂上、日当たりの良い南向き斜面に位置しています。ピノ ノワールの平均樹齢は石灰岩が露出しているところ（写真手前側）が 10 年、カバークロップに覆われているところ（奥側）が 23 年です。もともとは森だったところを自らの手で開墾しました。若い内でも美味しく飲んで、熟成を経るにつれてさらに良くなります。収穫した葡萄は一部除梗、残りは全房のまま仕込みます。タンクに移し、野生酵母で偶発的に発酵させます。全体の 80%を樽（3～5 年樽）、残りの 20%はタンクで 12 ヶ月熟成させます。2022VT の正確な生産本数は分かりませんが、2016VT は 2,000 本、2018VT は 5,000 本、2019VT は 2,500 本でした。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：80%を樽（3～5 年樽）、残りの 20%はタンクで 12 ヶ月

品番：FD-157/JAN：4935919961578/容量：750ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)

コート ドーセールのコミューンの一つ、ヴォーのテロワールを表現  
赤い果実の風味があり、エレガントで味わい深いピノ ノワールです

ブルゴーニュ コート ドーセール ルージュ  
テロワール ド ヴォー 2022

Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge Terroir de Vaux

＼再入荷／

複数の区画のピノ ノワールをブレンドするキュヴェです。2021VT は冷涼な酸とミネラルが感じられるスタイルでしたが、2022VT はより集約した味わいが楽しめます。ただし、重たすぎるという印象はありません。ピノ ノワールの持つ繊細なニュアンスを大切に造ります。収穫した葡萄は 100%除梗します。イチゴやチェリーを思わせる赤い果実の要素の中に、かすかに軽いスパイスのタッチがあります。葡萄の持つフレッシュな果実味を保つため、発酵および熟成はすべてタンクで行います。正確な生産本数は分かりませんが、2018VT は 3,000 本、2019VT は 1,500 本でした。

【赤・フルボディ】 <Alc. 12.8%>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-958/JAN：4935919319584/容量：750ml

**¥4,180**(本体価格¥3,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 5 月時点のものです。

サン パンクラスを代表する単一畑「ラ コート ドール」  
昔のブルゴーニュワインの姿を思い起こさせるような1本です

ブルゴーニュ コート ドーセール ブラン ラ コート ドール 2021 (左)  
Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc La Côte d'Or

「ラ コート ドール」はドメーヌを代表するキュヴェです。チョークの多い土壌から非常にバランスのとれたワインが出来ます。フレッシュかつ丸みがあり、しっかりとした飲み応えがありますがエレガントな個性を持っています。生産本数は約 7,000 本です。

【白・辛口】 <Aic.12.5 %> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ  
等級：A.O.C. 葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：一部 (20%) は樽で最低 12 ヶ月  
品番：FC-955 JAN:4935919319553 容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)

「ラ コート ドール」の最良のシャルドネを厳選した最上級品  
生産本数はわずか 1,000 本という入手困難なワインです

ブルゴーニュ コート ドーセール ブラン  
ラ コート ドール コンフィダンシエル 2021 (右)  
Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc La Côte d'Or Confidentielle

「ラ コート ドール」の区画の中でも、最良のシャルドネを選びすぎて造られています。生産量が限られているため「コンフィダンシエル」と名付けました。熟成は 100%、オーク樽 (で行っていますが、「私が造るワインには新樽は強すぎるため使用しません」とグザヴィエは話しています。熟した果実と樽からのバニラや香ばしいプリオッシュの混ざる複雑なアロマがあります。口当たりはパワフルで、しっかりとした骨格があり、非常に長い余韻が感じられます。生産本数は約 1,000 本です。

【白・辛口】 <Aic.12.5 %> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ  
等級：A.O.C. 葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：古樽  
品番：FC-956 JAN:4935919319560 容量：750ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)



20 年前のシャブリのような抑制感と酸、ミネラルが感じられます  
ステンレスタンク 100%で仕込む、生産本数 2,000 本の希少品です

シャブリ 2021 (左)  
Chablis

ペーヌ、フレイ、シシエの 3 つの村の葡萄を使っています。ジュラ紀後期キンメリジャンの土壌でシャルドネはゆっくりと成熟します。緊張感があり、シャブリらしいミネラルが豊かでエレガントなワインが出来ます。100%ステンレスタンクで発酵、熟成させています。生産本数は約 2,000 本です。

★「アシェット 2024」1 星

【白・辛口】 <Aic.12.5 %> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ  
等級：A.O.C. 葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンク  
品番：FC-957 JAN:4935919319577 容量：750ml **¥5,280**(本体価格¥4,800)

2018VT のシャルドネ 100%で造るブランド ブラン  
生産量わずか 2,500 本のこだわりが詰まったクレマンです

クレマン ド ブルゴーニュ ブランド ブラン シャルドネ NV (右)  
Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Chardonnay

グザヴィエの妻の祖母が所有する土地に植えられた葡萄を使用しているため、それぞれのファミリーネームを取って「Julien-Dorard」と表記しています。生産量は約 2,500 本です。記載はありませんが、2018VT の葡萄を使用しています。2019VT と 2021VT は収量減のため生産していません。伝統的な瓶内二次発酵で造ります。収穫はすべて手摘みです。洋梨などの白い果実のアロマ、クリーミーな口当たりがあります。

【白・辛口】 <Aic.12.0 %> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ  
等級：A.O.C. 葡萄品種：シャルドネ 100%  
品番：FC-954 JAN:4935919319546 容量：750ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 5 月時点のものです。