

Domaine
Saint Pancrace

2026
フランス
現地視察

DOMAINE SAINT PANCRACE

— ドメヌ サン パンクラス —

オーセールとシャブリでワイン造りに情熱を注ぐ グザヴィエ ジュリアンが手掛ける“農夫のワイン”

Key Points

ドメヌ サン パンクラスは、グザヴィエ ジュリアンが故郷オーセールで設立した小規模なドメヌです。シャブリから約20kmのヴォー村に位置し、チョークを多く含む痩せた石灰質土壌から、豊かな表現力を備えたワインを生み出しています。かつてフランス王室やイギリス王室にも愛されたコート ドーセールの、フィロキセラ禍によって葡萄畑が大きく減少した歴史ある産地です。グザヴィエはボヌの醸造学校で学び、マコネやシャブリのドメヌで経験を積んだ後、1997年に葡萄を植え、ワイン造りを始めました。現在もわずか5.5haの畑を自ら管理し、かつて森だった土地も開墾するなど、葡萄栽培から醸造まで一貫して向き合っています。そのスタイルは、華やかさを追求するのではなく、土地とヴィンテージの個性を素直に表現する「農夫のワイン」。素朴な環境から生まれるワインは驚くほど洗練されており、フランスの『アシェット ガイド』にも何度も掲載されているが、まだほとんど知られていないブルゴーニュの産地の魅力を伝える注目すべき生産者です。そのコストパフォーマンスの高さを知ってしまったら手放せない一本です。

ドメヌ 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 ドーセールのコミュニティのひとつ、ヴォー（Vaux）に位置しています。コート ドーセールの、ブルゴーニュとはいえボヌまでの距離は150kmほどと離れており、シャブリやサンセールの方が近く、土壌にも共通項があります。

「コート ドールの畑は、シャンパーニュと同じチョークを多く含む白亜質の痩せた土壌で南南東を向いています。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」とグザヴィエは話します。



以前は森だったところを開墾した、ピノ ノワールの畑。石灰岩が多く作業がとても大変。

「最初から最後まで、自分だけで出来る仕事がしたい」 ひとりの農夫が造る、こだわりのブルゴーニュ ワイン

フィロキセラ禍で失われた銘醸地『コート ドーセール』

コート ドーセールの葡萄畑は、オーセールの南側、ヨヌヌ川に近いエリアや、それに続く小さな谷の台地や丘陵地に広がっています（右地図の濃い緑色のエリア）。標高は120～280m、主に南向きで、南東から南西向きの畑もあります。下層土はジュラ紀後期（キンメリジャンとポートルンディアン）と白亜紀前期（オーテリビアン）の石灰岩、粘土質そして泥灰・石灰岩の地層で構成されています。『ブルゴーニュワイン大全』には、ブルゴーニュ コート ドーセールについて次のように記載されています。「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」。1787 年には、オーセールの葡萄畑は1,800haを超えるほどだったとされていますが、フィロキセラ禍によって減少し、現在ではおよそ200haほどとなっています。ブルゴーニュにおいては、コート ドールのワインに注目が集まりがちですが、近年の価格高騰には凄まじいものがあります。そうした中でグザヴィエのワインは、まだ発見されていない、貴重なブルゴーニュ ワインのひとつといえます。



故郷の畑で、一から始めたワイン造り

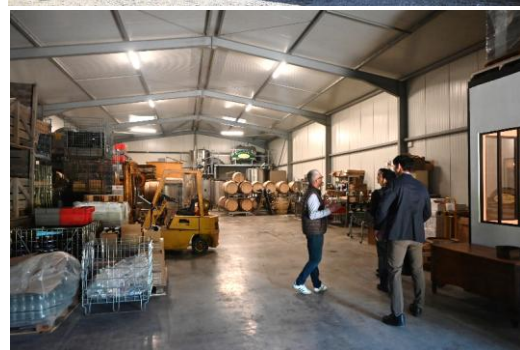
グザヴィエは、ボヌの醸造学校でワイン造りを学び、その後マコネやシャブリのドメヌで経験を積んだ後、自らのワインを造るために故郷オーセールへ戻りました。彼が選んだのは、大規模な商業生産ではなく、「自分の手の届く範囲で、最初から最後まで責任を持つワイン造り」でした。1997 年に最初の葡萄樹を植えて以来、彼は5.5haの畑を一人で管理し、その一部はかつて森だった土地を自ら開墾して葡萄畑へと変えています。「この畑で働くのがとても好きで、この景色を見ているといつもほっとします」と話してくれました。



葡萄の個性を引き出す収穫と醸造

収穫は機械摘みと手摘みの両方です。シャブリの畑とピノ 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。白ワイン用の葡萄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圧搾します。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。

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。その結果、ボトルの底には澱が見られますが、ワインの味わいに影響はありません。セラーで最低12ヶ月熟成させてからボトルリングします。「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。





誰にも発見されていないブルゴーニュの宝石 古き良き時代を思わせる農夫のワイン

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『アシェット ガイド』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。華やかな装飾よりも土地そのものの表現を重視した、まさに“職人の自然体ワイン”は、ブルゴーニュの中でもまだ知られていないコート ドーセールの可能性を静かに体現しています。

サン パンクラスを代表する単一畑「ラ コート ドール」からの白
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
Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc La Côte d'Or

2023VT
140 本限り

「ラ コート ドール(La Cote d'Or)」はドメヌを代表するキュヴェです。非常に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。一部 (20%)はオーク樽に入れ、最低 12 ヶ月熟成させています。酸と柑橘系の果実味のバランスが非常に上手く調和しています。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等: フランス/ブルゴーニュ/コート ドーセール/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

【2023VT】品番: FC-955/JAN: 4935919319553/容量: 750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

【2024VT】品番: FD-737/JAN: 4935919967372/容量: 750ml

(2024VT は 11 月下旬入荷予定) ※価格はお問い合わせください



「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 2022
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（新樽でない）で行っています。熟した果実と樽からのバニラや香ばしいブ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。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等: フランス/ブルゴーニュ/コート ドーセール/A.O.C.
葡萄品種: シャルドネ 100% 熟成: 樽（新樽でない）で熟成

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 2022 Chablis

ベアヌ、フレイ、シシェの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。100%ステンレスタンクで発酵、熟成させています。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。

【白・辛口】<Alc.12.5%>
国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/シャブリ/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)

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 2023

Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge Terroir de Vaux

複数の区画のピノ ノワールをブレンドしています。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。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。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。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート ドーセール/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：FD-567/JAN：4935919965675/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



サン パンクラスを代表する単一畑「ラ コート ドール」からの赤
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 ルージュ ラ コート ドール 2023 Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge La Côte d'Or

「ラ コート ドール」はドメーヌを代表する畑で、標高 200mの丘の頂上に位置し、日当たりの良い南向きです。も
ともとは森だったところを自らの手で開墾しました。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。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。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート ドーセール/A.O.C.
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：全体の 80%を樽、残りはタンクで 12 ヶ月
品番：FD-157/JAN：4935919961578/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



70 本
限り