



サントネー最大手のひとつ。

錚々たる著名畑を所有する老舗ドメーヌ！

Domaine Roger Belland/ドメーヌ・ロジェ・ベラン

所在地：Bourgogne/ブルゴーニュ（フランス）

Santenay/サントネー

サントネー村はコート・ドゥ・ボーン地区のほぼ南端に位置する人口約1,000人の小さな村です。かつてはヨーロッパにおいて最もリチウム度が高い鉱泉が湧き出る湯治場として知られていました。現在は閉鎖となっておりますが、村による再開発が進められています。また、村にはブルゴーニュ唯一のカジノがあり、多くの観光客が訪れる産地です。この村はコート・ドゥ・ニュイに地層や地勢が似ており、優れたワインを産出します。その昔は非常に高く評価されていましたが、しかし名のある特級畑がなく、ワインビジネスの中心地であるボーンからも離れているため、本来の実力を考えると、比較的安価で取引されてしまっています。そのため、力のある生産者は著名な畑のある場所に本拠地を移してしまうケースもあります。

そんなサントネー村で産出されるワインは非常に秀逸。今回ご紹介するドメーヌ・ロジェ・ベランの現当主ロジェ氏は5代目。23haのブドウ畑を所有し、サントネーにおいて最大手のドメーヌのひとつです。サントネーからポマールに至るまで錚々たる著名畑を所有し、その多くが1級畑と特級畑です。今回ご紹介しておりませんが、クリオ・バタール・モンラッシェで最大区画を所有、またシャサーニュ・モンラッシェの1級「クロ・ピトワ」も単独所有（モノポール）しております。

■ドメーヌ・ロジェ・ベランのワインづくりについて

春に若葉を取り除きながらブドウを実らせる主要な枝を選びます。そうすることで、各種ワインを造るために必要なブドウ量を育てることが可能となり、更には苗木に対して良い空気を送ることが出来ます。これらの方法を用いることで、房を取り除くことを防げます。

ブドウの苗木の間の雑草は残して作付けされています。この方法は農薬などの化学薬品の使用を避け、土の中にいる微生物の活動を促進させることで、土壌にやさしく、自然に一定の収穫を得ることが出来ます。収穫と仕分けはブドウ畑の中で非常に厳格な方法で行われます。醸造は低温マセラシオンや発酵温度の完璧なコントロールを可能としており、熟成期間は10ヶ月に渡り、一部は新樽で、その他は2年物のオーク樽で熟成されます。瓶詰めはドメーヌのみで行われます。このように伝統的な手法と新しい技術の組み合わせで、高品質なワインを産み出しています。今回限定入荷したワインを含めてのご紹介となります。

是非この機会に、価格以上に秀逸なサントネー村の重鎮、ロジェ・ベランのワインをお楽しみください。

