

<b>Bourgogne</b> ブルゴーニュ	<b>Domaine Roger Belland</b> ドメーヌ ロジェ ベラン	<b>Santenay</b> サントネー
----------------------------	--	--------------------------

有名なベラン一族の一派。約23haの畑を所有。その殆どが1級畑と特級畑。ブドウは有機栽培。

現在のロジェ氏は5代目。南はマランジュ、サントネーから、北はポマールに至るまで約23haの畑を所有。その殆どが1級畑と特級畑。土壌への敬意から、その魅力を最大限に引き出すことに尽力し、より自然なワイン造りを目指す造り手です。ブドウは有機栽培。収穫と選別は手で行い、反面近代的な趣のドメーヌでは、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、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。

**WHITE WINE**

**Santenay, Commes-Desses, Blanc**  
サントネー コム デュシュ ブラン

シャサーニュ モンラッシュェ村から500メートルしか離れていない一級畑ポールガールとコムズにとても近い畑。

特徴	蜜を思わせる芳香、香ばしさを伴うエキゾチックフルーツのアロマ。				
味わい	たっぷりとした骨格が有りオイリーさと美しい酸とのバランスが完璧。若い内から5年ほど置いても素晴らしく楽しめる。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	有機栽培	
植密度&収穫量	年間2,000本生産	土壌	粘土石灰岩	発酵	最長5週間の低温発酵
樹齢&仕立て	1996年植樹	熟成	フランス産樽で6ヶ月熟成		
JAN:	4933238082707	2018	750ml/6	BG2118-120A	¥6,600



**Santenay, Premier Cru, Beauregard, Blanc**

サントネー プルミエ クリュ ポールガール ブラン

ソーヌ川を見晴らす素晴らしいパノラマに魅了される、サントネーでは最高とみなされる区画。

特徴	柑橘類や白い花のエレガントな芳香に香ばしさの軽いタッチ。				
味わい	パニラ香にエキゾチックフルーツのニュアンスを感じるエレガントな余韻。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	有機栽培	
植密度&収穫量	年間4,000本生産	土壌	粘土石灰岩	発酵	最長5週間の低温発酵
樹齢&仕立て	1990年植樹	熟成	フランス産樽で6ヶ月熟成		
JAN:	4933238082714	2018	750ml/6	BG2118-121A	¥8,000



**RED WINE**

**Santenay, Rouge, Charmes**

サントネー ルージュ シャルム

石の多い粘土石灰岩土壌の単一畑。芳香性に富みミネラル感を強く感じる。

特徴	1.15ha。年間6000本生産。村の西南に位置する畑。				
味わい	やさしい口当りでタンニンも滑らかな印象。新鮮な果実味と酸味が感じられ、少しスパイシーな余韻。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	有機栽培	
方角&標高	南西向き	土壌	粘土石灰岩	発酵	最長5週間の低温発酵
樹齢&仕立て	1971年植樹	熟成	フレンチオークで1年間熟成（新樽30%）。		
JAN:	4933238082745	2019	750ml/6	BG1119-43A	¥6,500



**Santenay, Premier cru, Beauregard**

サントネー プルミエ クリュ ポールガール

酸味は比較的穏やか。干したチェリーとプラムのような味わいに適度なヴァニラの感じ加わる。

特徴	3.04ha。年間16000本生産。100%除梗。発酵前に3日間18度でマセラシオン。発酵は32度以下でピジャージュは3回。				
味わい	赤系果実と香辛料の混じりあう香りが穏やかに感じられ、時間が経つと湿った土壌とチェリーを混ぜたような感じの香り。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	有機栽培	
方角&標高	南東向き	土壌	粘土石灰質	発酵	最長5週間の低温発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢30年 ギュイヨ	熟成	フレンチオークで1年間熟成（新樽30%）。		
JAN:	4933238082752	2016	750ml/6	BG1116-65AN	¥7,500



**Santenay, Premier cru, Commes**

サントネー プルミエ クリュ コムズ

コム（ズ）はサントネー村の斜面の中腹に位置する好条件のマイクロクリマに恵まれた素晴らしい区画。

特徴	ミネラルのニュアンスが感じられる赤系フルーツの豊かなアロマを楽しめる。				
味わい	シルキーなテクスチャーを持ち、繊細でエレガントなタンニン。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	有機栽培	
植密度&収穫量	年間11,000本生産	土壌	粘土石灰岩	発酵	最長5週間の低温発酵
樹齢&仕立て	1973年植樹	熟成	フレンチオークで1年間熟成（新樽30%）。		
JAN:	4933238082738	2018	750ml/6	BG1118-186A	¥8,000



**Santenay, Premier cru, Gravières**

サントネー プルミエ クリュ グラヴィエール

シャサーニュからサントネーに至る道路に沿ったプルミエ クリュの丘陵の下部に広がりサントネー村では一番広い区画。

特徴	リッチで長期熟成のポテンシャルが有ると言うことで一番有名な区画。				
味わい	赤系とクロ系フルーツの爽やかな調和、ミネラルのニュアンス、熟したフルーツ、高貴なタンニン、スパイシーでエレガントな調和が長く続く。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	有機栽培	
植密度&収穫量	年間5,800本生産	土壌	粘土石灰質	発酵	最長5週間の低温発酵
樹齢&仕立て	1968年植樹	熟成	フレンチオークで1年間熟成（新樽30%）。		
JAN:	4933238082721	2018	750ml/6	BG1118-185A	¥8,000

