

2023 *Domaine Innocenti* *Saint-Véran*

Vignerons des Terres Secrètes

ドメヌ イノソンティ サン ヴェラン / ヴィニユロン デ テール スクレット

自然の力が生み出す魅力溢れるサン ヴェラン



【写真:右から、マコネの栽培家協同組合ヴィニユロン・ド・テール・スクレのカーヴ、サン・ヴェランのブドウ畑】

サン・ヴェランは、ブルゴーニュ南部のマコネ地区でプイイ・フュイッセに次いで規模の大きな白ワインのAOCで、プイイ・フュイッセを北側と南側から取り囲むように広がっています。1971年に独立したAOCとして認められるようになるまで南部はボージョレ・ブラン、北部はマコン・ヴィラージュを名乗っていました。土壌はジュラ紀中期のウミュリ石灰岩で形成され、岩山の西斜面は三畳紀の古い地層で急斜面は灰色泥灰土で覆われています。東斜面は緩やかな傾斜で石灰岩と泥灰土が大部分を占めています。シャルドネ種の栽培に理想的で、白ワインのみを生産しています。

ドメヌ・イノソンティのサン・ヴェランは、フローラルなアロマとしなやかでフレッシュな味わいの特徴とするワインです。生産者は、コストパフォーマンスの高い上質なワインを生み出すことで知られるマコネ地区の協同組合、ヴィニユロン・デ・テール・スクレット。同組合は長年に渡り、環境に負荷をかけない持続可能な取り組みを行ってきた実績が認められ、「持続可能な発展を推進するワイン生産者」の認証を受けています。

ドメヌ・イノソンティのサン・ヴェランに使用されるシャルドネは、イタリア系移民の子孫ジェローム・イノソンティが2011年に継承したプリセ村にあるドメヌの11.5haの畑のうち約5haの厳選された区画で栽培されています。生態系とのバランスを重視したサステナブル農法を実践し、年に数回畑を軽く耕して土壌に空気を入れ、厳しい収量制限を行っています。収穫はブドウがよく熟すまで待ち、出来るだけ遅めの収穫を行います。ワイン造りは、天然酵母で長い時間をかけて自然発酵させ、補糖は一切施しません。またSO₂(酸化防止剤)の使用も必要最小限に抑えています。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区サン・ヴェラン北部プリセ村
品種:シャルドネ 100% 畑:マコネ南端プイイ・フュイッセを取り囲む南・南東向きの畑
畑面積:11.5ha(うち5ha程の区画を選定) 土壌:ジュラ紀の粘土で覆われた石灰岩質土壌
平均収量:55hl/ha アルコール:13% 醸造:空圧搾機で優しくプレスし、発酵は、温度調節可能なステンレスタンクで行い、10〜12ヶ月シュール・リー熟成を行う。

■コメント■ 透明感を湛えた輝きのあるグリーンがかかったイエロー。豊かな果実や花のアロマに爽やかな柑橘類のニュアンスが香ります。豊潤な果実味とフレッシュ感に加えて、ドライフルーツの心地よい香りがあり、後味にレモンの風味が広がります。リリースから3〜5年間で飲み頃です。

■相性料理■ アペリティフとして楽しめるだけでなく、サラダ、鶏肉、寿司、魚料理、エスカルゴ等とも抜群の相性です(提供温度 10〜12℃)。

■2023 ヴィンテージ情報■ この年は非常に変わりやすい気候でした。日射量は多かったものの、開花時期は暑すぎることではなく、5月下旬に開花を迎えました。以降は、にわか雨や十分な陽射しのお陰で、ブドウ樹の成長が進みました。とはいえ、すべてが順調であったわけではなく、生産者たちは病害発生や8月末の熱波により、最後まで気を抜くことができませんでした。最大の問題は暑さで、ブドウの鮮度を保持するため、夜間または早朝から収穫する生産者も見られました。結果として、2023年のブルゴーニュワインは収量に恵まれ、赤白ともに美しいアロマを湛えた表情豊かなワインが作られました。



上代価格 ¥3,900(税別)

JANコード:4543190180450

担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes