

## Domaine des Gerbeaux / ドメヌ・デ・ジェルボー (ブルゴーニュ / プィー・フイッセ)



マコネ地区のソリュトレ=プィ村に位置するドメヌ・デ・ジェルボーは、数世代にわたりブルゴーニュの伝統を守り続けてきた、典型的な家族経営のワイナリー。その歴史は1896年に現当主の曾祖父であるジャック・シャルヴェによって始まり、2010年からは5代目となるグザヴィエ・ドルアン氏へとその情熱が継承されている。大きな転換期は1988年。それまでのバルク販売から脱却して自社瓶詰めを開始。

有名な景勝地「ソリュトレの岩」の麓に広がる、シャルドネの栽培に最適な粘土石灰質土壌の畑を約14ヘクタール所有しており、これらは40から47もの細かな区画に分かれている。この優れたテロワールを活かし、プィー・フイッセ、サン・ヴェラン、マコン・ソリュトレといった地域のアペラシオンに特化したワイン造りを行っている。

2005年からは農業ブドウ栽培法人 (SCEV) として近代的な組織体制を整え、環境に配慮したリュット・レゾネを取り入れながら、丁寧なブドウ栽培を徹底しており、こうして年間約15,000本のみ丁寧な造り出されるワインは、独自の地質学的特徴を反映した、ミネラル感豊かでエレガント、かつアロマティックな味わいとして多くの人々を魅了している。

### マコン・ソリュトレ 2024

希望小売価格 (税抜) ¥5,000

WEGE0001B

#### Macon-Solutre 2024



[白] 750ml

[セパージュ] : シャルドネ100%

粘土石灰質土壌で栽培されたシャルドネを使用した、フレッシュで果実味あふれる白ワイン。リュット・レゾネ栽培で育てられたブドウを用い、樽は使用せずステンレスタックのみで熟成させることで、ブドウ本来のピュアな味わいを引き出している。深みのある黄金色の色調。アロマには凝縮したフルーツの砂糖漬けや爽やかな柑橘類のニュアンスが心地よく広がる。アペリティフとしてはもちろん、山羊のチーズやシーフードなど、幅広いお料理と合わせることができる。Al.13%。

### サン・ヴェラン 2024

希望小売価格 (税抜) ¥6,200

WEGE0002B

#### Saint Veran 2024



[白] 750ml

[セパージュ] : シャルドネ100%

わずかに粘土を含む石灰質土壌で栽培されたシャルドネを使用した非常にバランスの良い白ワイン。栽培はリュット・レゾネ、ステンレスタックおよび3年使用のオーク樽で10ヶ月間熟成させている。明るく黄金色が美しく輝き、フルーティーさと心地よいミネラル感が広がる。味わいは密度感がありながらも伸びが良くキレのあるスタイル。Al.13%。

### プィー・フイッセ・ヴィエイユ・ヴィーニュ 2024

希望小売価格 (税抜) ¥7,500

WEGE0003B

#### Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2024



[白] 750ml

[セパージュ] : シャルドネ100%

粘土石灰質土壌で栽培されたシャルドネを使用。リュット・レゾネで栽培、収量を50hl/haに抑えている。1~3年使用のオーク樽で12ヶ月間じっくりと熟成。黄金色がかかった美しいイエロー、ミネラルのニュアンスを伴う豊かで複雑味のある味わいに仕上がっている。豊かなコクとエレガントな酸味は、オマール海老、伊勢海老といった甲殻類をはじめ、仔牛肉や鶏肉などの白身の肉料理、さらにはフォアグラとも素晴らしい相性を見せる。Al.13%。