

Domaine de Belliviere

ドメーヌ ド ベリヴィエール Bio



ロワール屈指のシュナンブランの聖地であり、消滅の危機にあったジャニエールを、残存する古樹を含む畑で見事復活させ、シュナンブラン最高峰の生産者となった。料理とのマリアージュによって最大限の力を発揮する。

ワイン好きが高じ、石油会社トータルの要職を離れてヴィニユロンに転身することを決意したエリック・ニコラ。1991年に国家醸造家の資格を取得後、いくつかの醸造所で経験を積みつつ、自らの理想の土地を探し求め、遂にジャニエールと運命的な出会いを果たす。



ジャニエールは、冷涼なロワールでも北部に位置する61haのアベラシオンで、土壌はミネラリーな石灰岩、ロワール(Loire)河の支流ロワール(Loir)川沿いに広がっている。かつてヴァーヴェイやサヴニエールに比肩する産地として名声を誇っていたが、フィロキセラ後衰退の一途を辿り、エリックがドメーヌを初めて訪れた時、畑にはいくつかブドウの古樹が残る他は牧草や穀物が生い茂る在り様だったという。しかし、ジャニエールのポテンシャルを確信していた彼は、妻のクリスティーヌとともに、現存する古樹を守りつつ、あらゆるリスクを背負って全ての情熱をこの地に注いだ。その結果、消滅の危機にさえたこの極小アベラシオンを見事に甦らせただけでなく、新進の生産者の先に立ち、ロワールの可能性とシュナン・ブランの魅力を世界に知らしめることとなった。



ワイン造りにはビオの手法を採用しており、2008年にはビオディナミに完全転換。野草はブドウの樹に害がない限り放置されるので畑は緑に覆われている。土壌のダイナミズムを取り戻すため、古樹に対しても土を深く掘り起こし(根を傷つける危険性から通常は行わない)、また、テロワールを最もよく表現するために9,300本/haと植樹密度を高くとって、収量も厳しく制限する。醸造においても、各ヴィンテージの違いは偉大な魅力のひとつとして決して補糖せず、テロワール別に自然酵母で行う発酵も自然のなすがまなので1年近く要するのが常と、独特のスタイルでワインを追及しており、シャトー・ディケムやマルセル・ダイスと同じく、補糖をはじめ人工的なワイン造りに反対する天然甘口ワインの生産者団体『サブロス』の一員でもある。

設立から十数年と歴史は浅いながらも、既に専門各誌で高い評価を受け、2004ヴィンテージでは『クラスマン』で10点満点を獲得。パリのピエール・ガニエールをはじめ、数々の星付きレストランにもオンリストされており、フランスワイン界では誰もが一目置く存在である。

エリックの息子クレモンがドメーヌの一員に加わったことで、以前から計画していたネゴシアン部門の生産がスタート。「よりワイン造りを楽しみ、自分たちのワイン造りの世界を広げる」をモットーに更なる高みを目指して精進する彼らに、世界中からますます期待の声が高まっている。

コート・デュ・ロワール ブラン レフレ 2021 Coteaux du Loir Blanc L'Effraie

限定	希望小売価格 ¥5,150
●産地:	Coteaux du Loir
●品種:	シュナン・ブラン100%
●熟成:	バリックで澱と共に12ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	13% ● 残糖: 4g/L

コート・デュ・ロワールにある6つの区画の樹齢50年以下のブドウを使用。アプリコットや黄桃などの果肉の詰まった黄色い果実の香り。口の中に滑らかに広がる透明感ある果実味。しっとりとした酸がミルキーな余韻を引き締める中辛口から辛口のタイプ。キュヴェ名はセラーの住民である『フクロウ』の意。

ジャニエール プレミス 2020 Jasnières Premices

限定	希望小売価格 ¥3,800
●産地:	Jasnières
●品種:	シュナン・ブラン100%
●熟成:	バリック10ヶ月(新樽5%)
●評価:	—
●アルコール度数:	13.5% ● 残糖: 10g/L

樹齢10-40年のブドウを使用。フレッシュなライム、白桃、スイカズラなどの香り。繊細でクリーミーな口当たりで長く続く余韻がさわやかで心地よい。ベリヴィエールのワインを手頃な価格で楽しめる1本。

ジャニエール ロジエール 2021 Jasnières Rosiers

限定	希望小売価格 ¥5,600
●産地:	Jasnières
●品種:	シュナン・ブラン100%
●熟成:	バリックで澱と共に12ヶ月
●評価:	WS93
●アルコール度数:	12.5% ● 残糖: 21g/L

ジャニエールに所有する全ての区画の樹齢50年以下の若樹のブドウを使用。土壌の多様性により、粘土からはパウァーが、砂質粘土からは繊細さやフィネスが与えられる。柔らかく熟した果実はまるで肉厚の黄桃。密度の高い味わいを、硬質なミネラルと酸が支える果実豊かな中辛口。

コート・デュ・ロワール ブラン ヴィエイユ・ヴィーニュ エパルス 2021 Coteaux du Loir Blanc V.V. Eparses

限定	希望小売価格 ¥8,750
●産地:	Coteaux du Loir
●品種:	シュナン・ブラン100%
●熟成:	バリックで澱と共に22ヶ月(新樽100%)
●評価:	—
●アルコール度数:	14% ● 残糖: 1.6g/L

ジャニエールの対岸、コート・デュ・ロワールの斜面に位置する様々な区画の樹齢50-80年の古樹のブドウを使用。土壌は火打ち石と石灰石からなる。桃のコンポートや洋ナシ、スパイスの香り。丸みのある優しい果実に細かな酸を備えたボリュームのある辛口。

ジャニエール カリグラム 2021 Jasnières Calligramme

限定	希望小売価格 ¥8,750
●産地:	Jasnières
●品種:	シュナン・ブラン100%
●熟成:	バリックで澱と共に22ヶ月(新樽50%)
●評価:	—
●アルコール度数:	13.5% ● 残糖: 2.9g/L

樹齢50年以上の古樹のブドウを使用。繊細かつ複雑な香り。黄桃や色の濃い柑橘類を思わせる果実は熟し、豊富な酸・ミネラルが伸びやかさを与える。透明感ある立体的な広がり、ジャニエールのポテンシャルを知る1本。

ジャニエール ヴィーニュ・アン・フル 2021 Jasnières Vigne en Foule

限定	希望小売価格 ¥13,900
●産地:	Jasnières
●品種:	シュナン・ブラン100%
●熟成:	バリックで澱と共に12ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	12.5% ● 残糖: 0g/L

これまでのブドウ栽培を再考した意欲的キュヴェであり、2020年より単独詰めでのリリースがスタートした辛口の上級キュヴェ。40,000株/haという高い密植率で栽培された凝縮感の高いブドウから作られるパワフルなワイン。樽発酵・新樽 100%熟成の濃密で複雑な味わい。

コート・デュ・ロワール ルージュ・オマージュ・アルイ・デレ 2021 Coteaux du Loir Rouge Hommage a Louis Derre

限定	希望小売価格 ¥8,750
●産地:	Coteaux du Loir Rouge
●品種:	ピノ・ドニス(シュナン・ノワール)100%
●熟成:	バリックで澱と共に12ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	12.5%

コート・デュ・ロワールの中でも粘土質が強い土壌の樹齢80~100年のブドウを使用。熟したブラック・チェリーや湿った土、ビターチョコレートや煙草にピノ・ドニスのスパイス系のフレーバーが重なり合い、実に濃厚。古樹に由来する素晴らしい凝縮感が楽しめる。ニコラ夫妻の住居の前所有者で、よそ者だった彼ら温かく迎えてくれたルイ・デレへのオマージュ。

カラグイユ 2022 Caragouille

限定	希望小売価格 ¥4,100
●産地:	Vin de France
●品種:	グルナツシュ・ブラン50%、ヴィオニエ25%、ヴェルメンティーノ(ロール)25%
●熟成:	ステンレスタンクで澱と共に7ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	12%

ネゴシアンラベル。エリックがベリヴィエールを立ち上げる前に醸造を行った懐かしい地域、南ローヌのヴァントー地区のブドウを使用。醸造・熟成をAOC地域内で行わず、ベリヴィエールに移動させて行っているためVDFとなっている。ブラッドオレンジやレモンピールにフローラルなアロマが混ざり合い、白コショウのヒントがワインを引き立てている。ソフトなタンニンが溶け込む爽やかで繊細なオレンジワイン。

ジャニエール ディスクール・ド・テュフ 2020 Jasnières Discours de Tuf

限定	希望小売価格 ¥11,200
●産地:	Jasnières
●品種:	シュナン・ブラン100%
●熟成:	バリック6カ月(新樽70%)
●評価:	RVF93
●アルコール度数:	12.5% ● 残糖: 69g/L

樹齢約30年のブドウを使用。非常に恵まれた年でしか生産されない運摘み甘口ワイン。一部のブドウを樹に残した運摘みにより造られる。テロワールの偉大さを示してくれるワイナリーの誇りが詰まった上級キュヴェ。他のキュヴェに比べてより高い残糖を持ち、樽からの香ばしい香りと合わさって魅惑的な1本になっている。

コート・デュ・ロワール ルージュ・ルージュ・ゴルジュ 2021 Coteaux du Loir Rouge Le Rouge Gorge

限定	希望小売価格 ¥5,600
●産地:	Coteaux du Loir Rouge
●品種:	ピノ・ドニス(シュナン・ノワール)100%
●熟成:	バリックで澱と共に12ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	12.5%

コート・デュ・ロワールの中でも粘土質が強い土壌の樹齢25~45年のブドウを使用。小さな赤系果実、スパイスやハーブの上品なアロマ。口の中ではブラックチェリーやサワーフルーツの果皮にチャーキーなニュアンスを感じる。ルージュ・ゴルジュは春にやってくる喉元の赤い小さな鳥へのオマージュであり、ピノ・ドニスを称えるワイン。

レザン・ミグラトール 2020 Raisins Migrateurs

限定	希望小売価格 ¥3,300
●産地:	Vin de France
●品種:	グルナツシュ80%、オーバン20%
●熟成:	バリックで澱と共に12ヶ月後、ステンレスタンク12ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	14%

ネゴシアンラベル。エリックがベリヴィエールを立ち上げる前に醸造を行った懐かしい地域、南ローヌのヴァントー地区のブドウを使用。醸造・熟成をAOC地域内で行わず、ベリヴィエールに移動させて行っているためVDFとなっている。南ローヌの豊潤さを感じさせる熟した赤・黒系果実のアロマ。リッチでエレガントなタンニンが酸、果実味と見事にバランスを取り合っている。ワイン名は直訳すると渡り鳥、ならぬ「渡りブドウ」。畑がワイナリーから片道約8時間かかるためことに由来している。