

Belliviere

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發揮する。



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ュ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のアペラシオンで、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。かつてヴーヴレイやサヴィ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つて全ての情熱をこの地に注いだ。その結果、消滅の危機にさえあったこの極小アペ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つた。



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『サプロス』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ラインされており、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。2022ヴィンテージから、クレモンがエリックから栽培・醸造を完全に引き継いでおり、現在は妻のロール・アンとともに二人三脚でワイン造りに取り組んでいる。

コトー・デュ・ロワール ブラン レフレ
2022 Coteaux du Loir Blanc L'Effraie

限定 希望小売価格 ¥5,200

- 産地: Coteaux du Loir
- 品種: シュナン・ブラン100%
- 熟成: 350L樽で澱と共に12ヶ月(新樽10%)
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ● 残糖: 18g/L

コトー・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。アーリックが最初に手を染めた畠で、2004年から醸造を開始。2022年は、エリックの娘のローランが手を貸して醸造を行っている。

ジャニエール ロジエール
2022 Jasnieres Rosiers

限定 希望小売価格 ¥5,800

- 産地: Jasnieres
- 品種: シュナン・ブラン100%
- 熟成: 350L樽で澱と共に12ヶ月(新樽10%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13% ● 残糖: 7g/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、粘土からはパワーが、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。

コトー・デュ・ロワール ブラン プレミス
2022 Coteaux du Loir Blanc Premices

限定 希望小売価格 ¥4,200

- 産地: Coteaux du Loir
- 品種: シュナン・ブラン100%
- 熟成: 350L樽で澱と共に9ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13% ● 残糖: 10g/L

コトー・デュ・ロワールのブドウを使用。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。

コトー・デュ・ロワール ブラン
ヴィエイユ・ヴィーニュ エパルス
2022 Coteaux du Loir Blanc V.V. Eparres

限定 希望小売価格 ¥9,400

- 産地: Coteaux du Loir
- 品種: シュナン・ブラン100%
- 熟成: 350L樽で澱と共に19ヶ月(新樽20%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5% ● 残糖: 7g/L未満

ジャニエールの対岸、コトー・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
2022 Jasnieres Calligramme

限定

希望小売価格 ¥9,400

- 産地: Jasnieres
- 品種: シュナン・ブラン100%
- 熟成: バリックで澱と共に19ヶ月(新樽20%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5% ● 残糖: 5g/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。黄桃や色々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に、ジャニエールのポテンシャルを知る1本。

コトー・デュ・ロワール ルージュ ル・ルージュ・ゴルジュ
2022 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: 13%

コトー・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ワフーフルーツの果皮にチョークなニュアンスを感じる。ル・ルージュ・ゴルジュは春にやってくる候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。

カラグイユ
2023 Caragouille

限定

希望小売価格 ¥4,200

- 産地: Vin de France
- 品種: グルナッシュ・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: 11%

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 ヴィーニュ・アン・フル
2022 Jasnieres Vigne en Foule

限定

希望小売価格 ¥15,000

- 産地: Jasnieres
- 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: 14% ● 残糖: 16.5g/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。

コトー・デュ・ロワール ルージュ・オマージュ・ア・ルイ・デレ
2022 Coteaux du Loir Rouge Hommage a Louis Derre

限定

希望小売価格 ¥9,000

- 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19ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

コトー・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。