

Brenot Béranger

ブルノ・ベランジェ



" Le Domaine de Naisse, c'est un lieu, une histoire et une famille avant tout "

「ドメヌ・ド・ネスは、場所であり、歴史であり、何よりも家族である」

クレッセ村の南隣、レゼ村に18世紀末から続くドメヌで、1980年にベランジェ家の所有となり、1997年にギィ・ベランジェが自社ビン詰めを開始しました。2017年、娘のエロディー・ブルノと旦那さんのクリストフが正式に継承し、「ブルノ・ベランジェ（ドメヌ・ド・ネス）」を設立しました。

マコン、マコン・ヴィラージュ、ヴィレ・クレッセなどに合計25ヘクタールの畑を所有しており、その全面積で極めて厳格なリュット・レゾネ栽培を実践。2022年にHVE（Haute Valeur Environnementale）の最高段階「レベル3」の認証を取得しています。

「私の父は、1990年代にこのエリアで初めて、当時は誰もが当たり前に使っていた除草剤の使用を停止し、ぶどう畑の畝に草を植えた先駆者でした。マコネ地区はぶどう畑に加えて山や森林、果樹園、野菜畑、牧草地など多様な自然と植生に恵まれており、これらを活かして生物多様性の確保に取り組むヴィニュロンが若手を中心に少しずつ増えてきています。私たちは畑の周囲に複数の生け垣を設置したり、様々な果樹を植えたり、ミツバチを飼育したりといった施策を実施しています。また100ヘクタールを超える農地も所有しており、小麦、大麦、トウモロコシ、菜種、ヒマワリ、亜麻などを栽培しています」。

「白はマコン・ヴィラージュとヴィレ・クレッセを中心に造っています。どちらも粘土石灰質土壌ですが、マコン・ヴィラージュは石灰岩が多く含まれ、ヴィレ・クレッセは泥灰土が混じりあっておりテロワールは大きく異なります。マコン・ヴィラージュは白い花や春に咲く花の香りやレモン、ラ・フランスを思わせる爽やかな風味が特徴です。ヴィレ・クレッセは黄色い果肉の果物の風味が特徴で、塩辛さを感じるほどのミネラル感があります」。

クリストフ・ブルノは2020年に、ブルゴーニュの若手醸造家にとって最大の榮譽とされる第32回「ジュヌ・タラン（若き才能）」を受賞しました（ブルゴーニュ全7地区より各1名ずつ受賞。彼はマコネ地区の受賞者です）。

「ワインにとって最も大事なことは、飲みやすさだと思います」という彼の作品の完成度は驚くほど高く、フランス・ミシュラン星付きレストランを含む多数のレストランがこぞってオンリストしています。

所在村	Laizé
所有畑面積	25ha
醸造家	Christophe Brenot Béranger
趣味	サイクリング
継承年	2017年
栽培	2017年より極めて厳格なリュット・レゾネ栽培。2022年に「HVE（Haute Valeur Environnementale）」の最高段階「レベル3」の認証取得
醸造	除梗100%。ステンレスタンクによる清潔な醸造
販売先	フランス国内90%（仏ミシュラン2つ星「セドリック・ビュルタン」等レストランやピストロが多い。ワインショップ）、輸出10%（EU各国）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Bourgogne Aujourd'hui」、「L'eau à la Bouche」等
Web	https://brenotberanger-vins.fr/



Crémant de Bourgogne Brut

クレマン・ド・ブルゴーニュ ブリュット

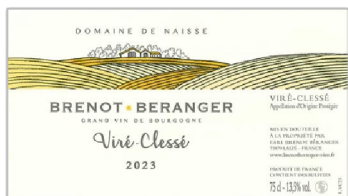
レゼ村のリウ・ディ「アン・ネス」産のシャルドネ100%によるブラン・ド・ブラン。石灰岩質・粘土石灰質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は60hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。18ヶ月間以上ビン熟成。MCRによるドザーージュは8g/l。



Mâcon-Villages Happy Naisse

マコン・ヴィラージュ ハピネス

レゼ村のリウ・ディ「アン・ネス」に13ha。石灰岩質・粘土石灰質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は66hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、9ヶ月間熟成。



Viré-Clessé

ヴィレ・クレッセ

クレッセ村に4.5ha。粘土石灰質・泥灰土質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は64hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、9ヶ月間熟成。