

Christian Bergeret et Fille

クリスチャン・ベルジュレ・エ・フィーユ



" S'appliquer dans notre savoir-faire pour vous satisfaire "
「ノウハウを結集し、お客様を満足させる」

サン・トーバン村の6km西、ノレ村に1900年から続くぶどう栽培家で、1969年、前当主クリスチャン・ベルジュレのもとに、サン・トーバンで最も偉大な造り手と言われたマルク・コラン氏の妹ベルナデットが優良な畑とともに嫁いで来たのを機に、自社ビン詰めを開始しました。

2000年に、娘のクロティルドが継承。以来、5代目当主としてドメヌを運営しています。

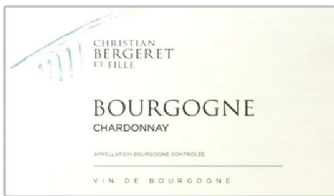
「素晴らしいポテンシャルを持った畑ですので、できる限り無農薬に近い栽培を実践しています」。

「私自身が飲みたいと思うワインを造ることを心がけています。私はお料理が趣味なのですが、いつも私のワインを合わせて美味しく楽しんでいます。趣味なのか仕事なのか分からないわね（笑）」。

「白ワインは、サン・トーバンもシャサーニュ・モンラッシェも、まず美しい酸があること。そして、それに負けない豊かな果実味と、たっぷりとしたミネラル（塩味）があることが大事です。赤は、繊細でしなやかなスタイルが好きです。シャサーニュ・モンラッシェの赤は、コート・ド・ニュイの赤のように厳格ではなく、同じコート・ド・ボヌでも重厚なボヌやポマールとはまた違って、絵画でいえばバルノワールのような、音楽で言えばジャズのような、柔らかな色彩性と快楽性に溢れるワインです。自由な発想で造る創作料理と合わせると、ワクワク感が増幅して、とても幸せな気持ちになりますよ」（以上、クロティルド・ベルジュレ）。

ブルゴーニュワインの造り手は数千人いますが、自身で料理との相性を極めている造り手は両手で数えられるほどしかいないと思います。看板に偽りなし。ぜひ、美味しいお料理と一緒に楽しみください。

所在村	Nolay
所有畑面積	14ha
醸造家	Clotilde Bergeret
趣味	ズンバ（ダンスフィットネス）、筋トレ、2匹の愛犬と散歩すること
継承年	2000年
栽培	リュット・レゾネ栽培（化学肥料、防腐剤は一切使用しない）
醸造	天然酵母のみで発酵。白は除梗せず、赤は100%除梗
販売先	フランス国内70%（多数のレストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出30%（EU各国、アメリカ）
掲載実績	「Guide Hachette」等
Web	https://bergeret-et-fille.fr/



Bourgogne Blanc

ブルゴーニュブラン

地元ノレ村の区画より。0.6ha。平均樹齢20年。ステンレスタンクで醸造後、新樽率25%で14ヶ月間熟成。



Saint-Aubin 1er Cru Sur Gamey

サン・トーバン プルミエ・クリュ シュル・ガメイ

0.21ha。粘土質に勝る粘土石灰質土壌。樹齢約40年のVV。樽で発酵後、1回使用樽50%、2回使用樽50%で8ヶ月間熟成。「私の4つのサン・トーバン一級の中で、最もピュアで繊細なワインです」。



Saint-Aubin 1er Cru Les Combes au Sud

サン・トーバン プルミエ・クリュ レ・コンブ・オー・シュッド

0.18ha。石が多い、石灰質主体の粘土石灰質土壌。樹齢約30年。新樽率20%で16ヶ月間熟成。「私の4つのサン・トーバン一級の中で、最も薫り高く華やかなワインです」。



Saint-Aubin 1er Cru La Chatenière

サン・トールバン プルミエ・クリュ ラ・シャトニエール

0.24ha。粘土質に勝る粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。樽で発酵後、新樽率25%で16ヶ月間熟成。「私の4つのサン・トールバン一級の中で、最も果実味豊かで濃密なワインです」。



Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien

サン・トールバン プルミエ・クリュ レ・ミュルジェ・デ・ダン・ド・シアン

0.14ha。白亜質を含む石灰質土壌。平均樹齢25年。樽で発酵後、新樽率25%で16ヶ月間熟成。「私の4つのサン・トールバン一級の中で最も酸とミネラルに富む、長期熟成型のワインです」。



Saint-Aubin 1er Cru

サン・トールバン プルミエ・クリュ

2021年ヴィンテージは収穫量が少なかったため、「レ・シャンプロ」「シュル・ガメイ」「レ・コンブ・オー・シュッド」のシャルドネをブレンド。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。収量は15hl/ha。樽で発酵後、1回使用樽100%で12ヶ月間熟成。



Chassagne-Montrachet Blanc

シャサーニュ・モンラッシェ ブラン

「レ・ザンセニエール」「レ・シャリエール」「レ・ブット」「レ・ゼサール」の4区画合計で0.37ha。平均樹齢70年のVV。樽で発酵後、新樽率25%で16ヶ月間熟成。



Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Blanc

シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ モルジョ ブラン

0.24ha。平均樹齢60年のVV。樽で発酵後、新樽率50%で16ヶ月間熟成。



Chassagne-Montrachet Rouge

シャサーニュ・モンラッシェ ルージュ

「レ・ザンセニエール」「レ・シャリエール」「レ・ブット」「レ・ゼサール」の4区画合計で0.37ha。平均樹齢70年のVV。樽で発酵後、新樽率25%で16ヶ月間熟成。