

# Domaine Pansiot

## ドメーヌ・パンジオ



" Je suis à l'écoute du vin "  
「私はワインを聴く」

コルゴロアン村に長く続くヴィニユロンの家系で、1981年にエリック・パンジオがドメーヌを設立して自社ビン詰めを開始しました。2004年に娘のエミリーが継承し、ブルゴーニュにおける女性醸造家の草分けのひとりとなりました。地元のコート・ド・ニュー・ヴィラージュやオート・コートを中心に、北はジュヴレ・シャンベルタンから南はムルソーまで、計17アベラシオン21ヘクタールの畑を所有しています。継承直後よりその全面積で厳格なリュット・レゾネ栽培を貫き、2022年に「HVE level3（最高段階）」の認証を取得しました。

「私もそうですが、特に女性は食事に対して強いこだわりを持つ方が多いように思います。そんな同姓のみなさんに、心から美味しいと思っていただけるワイン造りを目指しています。お料理の味を引き立てるにはまず美しく上品な味わいであること、そして土中のミネラルをたっぷりワインに取り込むことが大切です。そのためにこれまで20年間、ほとんど毎日畑に出て、実質的には無農薬のリュット・レゾネ栽培を実践してきました。ふんわりとした軽やかな土壌は、最終的に美味しいお料理の口当たりまでつながっているのかもしれないね」。

彼女の作品はフランスのレストランやビストロ、ホテルでの消費が多く、シェフやソムリエから美食を楽しむお客様まで、全員に幸せを届けています。マイナーアベラシオンを中心に21ヘクタールもの大面積を所有していながら毎年ほぼ完売状態が続いているのには驚くばかりですが、彼女の作品を飲めばたちどころに納得できます。

美味しいお料理と楽しい時間のお伴に♪

所在村	Corgoloin
所有畑面積	21ha
醸造家	Emilie Pansiot
趣味	ヨガ、サイクリング、家族や友人との夕べ、スキー、養蜂
継承年	2004年
栽培	2004年より厳格なリュット・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	天然酵母のみで発酵。除梗100%。赤は無清澄
販売先	フランス国内90%（レストランやビストロ、ホテルが多い、個人のワイン愛好家）、輸出10%（EU各国等）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Gilbert & Gaillard」、「Bourgogne Aujourd'hui」等
Web	<a href="https://domaine-pansiot.com/">https://domaine-pansiot.com/</a>



### Crémant de Bourgogne Brut

クレマン・ド・ブルゴーニュブリュット

自家醸造のクレマンです。コルゴロアン村とヴィレ・ラ・フェイ村産のピノ・ノワール80%、シャルドネ20%のブレンド。粘土石灰質土壌。平均樹齢45年のVV。収量は45hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、9ヶ月間熟成。18ヶ月間以上ビン熟成。MCRによるドザージュは4g/L。



### Bourgogne Côte d'Or Rouge

ブルゴーニュコート・ドールージュ

コンブランシアン村とコルゴロアン村に合計3.7ha。平均樹齢30年。収量は50hl/ha。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、50%をコンクリート製タンクで、50%を228リットルの樽（新樽率20%）でマロラクティック発酵&6ヶ月間熟成。



### Gevrey-Chambertin

ジュヴレ・シャンベルタン

「アン・ソンジュ」と「ラ・プラティエール」合計で0.27ha。平均樹齢40年のVV。収量は45hl/ha。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、228リットルの樽でマロラクティック発酵&18ヶ月間熟成（新樽率30%）。



## Côte de Nuits Villages Rouge

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュルージュ

コンブランシアン村とコルゴロアン村に合計2.13ha。平均樹齢50年のVV。収量は50hl/ha。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、228リットルの樽（新樽率30%）でマロラクティック発酵&10ヶ月間熟成。



## Côte de Nuits Villages Blanc

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュブラン

コルゴロアン村のリウ・ディ「レ・シャゾ」と同「レ・クルー」合計で0.44ha。平均樹齢40年のVV。収量は55hl/ha。228リットルの樽で発酵&10ヶ月間熟成（新樽率30%）。



## Meursault Les Pellans

ムルソーレ・ペラン

0.22ha。平均樹齢50年のVV。収量は50hl/ha。228リットルの樽で発酵後、18ヶ月間熟成（新樽率30%）。