

# Domaine de la Paleine

ドメヌ・ド・ラ・パレーヌ



" Des convictions, quelques parcelles remarquables et une dynamique renouvelée au cœur de Saumur Puy-Notre-Dame. "

「信念、いくつかの卓越した区画、そしてソミュール・ピュイ＝ノートル＝ダムを中心に生まれた新たなる活力」

アンジェ市より南東に50km、ル・ピュイ・ノートル・ダム村に18世紀から続くぶどう栽培家系で、1991年にマルク・ヴァンサンが取得してドメヌを設立、翌年より自社ビン詰めを開始しました。以降、ベテラン醸造家のパトリック・ニヴローと二人三脚で運営してきましたが身内の後継者に恵まれず、2023年に、ブルゴーニュやイタリアで活躍した醸造家ジャン・ルイ・ベルネがドメヌを継承しました。

ソーミュール、ソーミュール・シャンピニ、ソーミュール・ピュイ・ノートル・ダムなどに合計38ヘクタールの畑を所有しており、2010年よりその全面積でビオロジック栽培を開始。2014年にビオディナミに転換し、2017年に「demeter」の認証を取得しています。

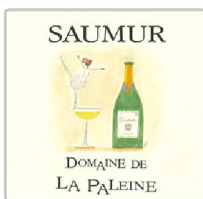
「ビオロジック栽培やビオディナミの認証の枠組みを超えて、生物多様性の確保と発展に全力を注いでいます。70平方メートルに及ぶ生け垣の設置、様々な果樹の植樹、野菜の栽培、天然芝の敷設、牧草地の保全、ミツバチの飼育などを実施しており、今後は巣箱を設置して鳥類の飼育も開始する予定です」。

「醸造はビオディナミの手法に従って、極力手を加えずに原理的に行います。ソーミュールとソーミュール・シャンピニおよびソーミュール・ピュイ・ノートル・ダムはそれぞれテロワールが大きく異なりますが、原則としてすべて同じ手法かつシュール・リーで醸造を行なうことで、それぞれのワインの醍醐味を味わい分けただけだと考えています」。

総じて明るくジューシーな味わい、そして各AOCの個性がくっきりと表現された彼らの作品は、パリを中心にフランス全土の多数のレストランやビストロで大変な人気を博しています。

美味しいお料理がさらに美味しくなる、これぞまさしく「おなかやすくワイン」です。

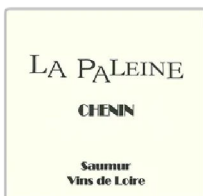
所在村	Le Puy-Notre-Dame
所有畑面積	38ha
醸造家	Jean-Louis Bernet
趣味	読書、クラシック音楽鑑賞、ランニング
継承年	2023年
栽培	2010年よりビオロジック栽培（2013年に「Bureau Veritas」の認証取得）。2014年よりビオディナミ（2017年に「demeter」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。赤は除梗100%、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクと樽を使用した極めて清潔な醸造
販売先	フランス国内87%（レストランとビストロが多い。ワインショップ）、輸出13%（EU各国、イギリス、スイス、アメリカ、カナダ等）
掲載実績	「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」、「Dussert-Gerber」、「Figaro」等
Web	<a href="https://www.domaine-paleine.com/">https://www.domaine-paleine.com/</a>



## Saumur Brut

ソーミュール ブリュット

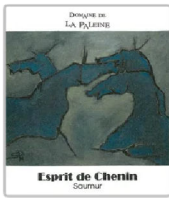
シュナン60%、シャルドネ20%、カベルネ・フラン10%、グロロー・グリ10%。ル・ピュイ・ノートル・ダム村に8ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。収量は35hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵を行い、残糖が22g/lになった時点で発酵を停止してビン詰め&ビン内二次発酵させたスパークリングワインです。18~36ヶ月間ビン熟成。ドザージュはゼロ。SO2は一切不使用。



## Saumur Blanc La Paleine

ソーミュール プランラ・パレーヌ

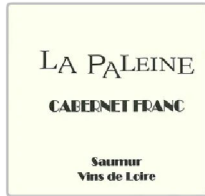
シュナン100%。ル・ピュイ・ノートル・ダム村に6ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。収量は35hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。2022年ヴィンテージは2024年度「ミレジム・ピオ」で金賞受賞。



## Saumur Blanc Esprit de Chenin

ソーミュール プラン エスプリ・ド・シュナン

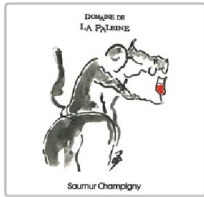
シュナン100%。ル・ピュイ・ノートル・ダム村に2ha。白垂（石灰）質・白色粘土質土壌。平均樹齢25年。収量は35hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。作品名は「シュナンの精神」の意味です。



## Saumur Rouge La Paleine

ソーミュール ルージュラ・パレーヌ

カベルネ・フラン100%。ル・ピュイ・ノートル・ダム村に6ha。泥灰土質・泥灰岩質土壌。平均樹齢25年。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、10~12ヶ月間シュール・リー熟成。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。



## Saumur Champigny

ソーミュール・シャンピニ

カベルネ・フラン100%。ダンピエール・シュル・ロワール村とバルネ村に合計1.2ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。収量は35hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、10~12ヶ月間シュール・リー熟成。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。