

Gavignet-Béthanie

ガヴィネ・ベタニー



" Un verre de Nuits prépare la
vôtre "

「一杯のニュイ・サン・ジョルジュが
あなたの夜を準備する」

「ドメヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ」社の伝説の栽培長、オノレ・ガヴィネの3人の息子のうちの次男で、長らく「オスピス・ド・ニュイ」の醸造長を務めたガブリエル・ガヴィネの家系のドメヌです。ガブリエルの息子クリスチャンと、同じくニュイ・サン・ジョルジュ村のぶどう栽培家出身のミッシェル・ベタニーの結婚によって、1970年に「ドメヌ・ガヴィネ・ベタニー」が誕生。2001年より、その娘たちであるクリステル（写真右）とクレール（同左）の姉妹によって運営されています。彼女たちは、ブルゴーニュにおける女性醸造家の草分け的存在でもあります。

「私は妹より一足早くドメヌに戻り、1989年から父と共にワインを造ってきました。醸造設備は刷新してきましたが、基本的には祖父ガブリエルから伝えられた通りの伝統的な手法で醸造しています。ピノ・ノワールとシャルドネ本来のエleganceを自然に表現するというブルゴーニュ本流の考え方を守り、子供たちにも伝えていきたいと思えます」。

「栽培は私たちの代で大きく変えました。畑やぶどう樹にとって良いのはもちろん、地球環境や畑で働くスタッフたちの健康も考え、原則として化学肥料や農薬の使用はすべて止めました。色とりどりの小さな花が畑にたくさん咲くようになっただけでなく、ワインの味わいはさらに繊細で、薫り高く、奥行き深いものになり、この意味でも（化学肥料や農薬が存在していなかった時代の）祖父のワインに近づいたと言えるかもしれません」（クリステル・ルティエール）。

尚、クリステルの旦那さんディディエ・ルティエールは、長年フランスを代表するラグビー選手として活躍し、2014年から2022年までフランスラグビー連盟のテクニカル・ディレクターを務めました。また、息子のアルチュール・ルティエールも現役のナショナルチームのメンバー（ウィンガーまたはフルバック）として活躍しており、ドメヌの旗艦作品「ニュイ・サン・ジョルジュ・レ・ザテ」のラベルにその雄姿が描かれています。（自身もラグビーの大ファンだというお母さん、さぞや嬉しいことでしょう！）。

所在村	Nuits-Saint-Georges
所有畑面積	9ha
醸造家	Christine Retière & Claire Gardey
趣味	クレア：料理、ラグビー、クリスティーヌ：旅行、読書、スポーツ全般
継承年	2001年
栽培	実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、除草剤、殺虫剤、防腐剤は原則として一切使用しない）
醸造	収穫はすべて手摘み。赤は除梗100%。天然酵母のみで発酵
販売先	フランス国内80%（レストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出20%（EU各国）
掲載実績	「Guide Hachette」、「La Revue des Vins de France」、「Vins et Santé」、「Bourgogne Magazine」、「Bourgogne Secret」、「Les Routes des Vins de France」、「Vignobles et Gastronomie」等多数
Web	https://domaine-gavignet-bethanie.com/



Côteaux Bourguignons Rouge

コート・ブルギニョン ルージュ

ピノ・ノワール70%、ガメイ30%。ニュイ・サン・ジョルジュ村内の区画より。1.25ha。平均樹齢50年のVV。収量は64hl/ha。エナメル製タンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&10ヶ月間熟成（新樽は使用しない）。



Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Rouge Clos des Dames Huguettes

ブルゴーニュオート・コート・ド・ニュイ ルージュクロ・デ・ダム・ユグット

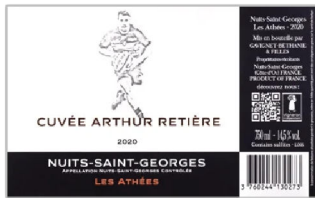
ガヴィネ家に伝わる「クロ」より。0.54ha。平均樹齢40年のVV。収量は60hl/ha。エナメル製タンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成（新樽率は10%）。



Gevrey-Chambertin Reniard

ジュヴレ・シャンベルタン

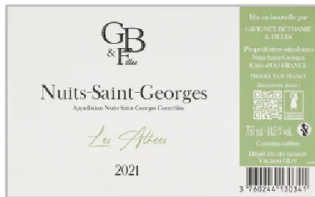
0.22ha。平均樹齢35年。収量は50hl/ha。エナメル製タンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成（新樽率は20%）。



Nuits-Saint-Georges Les Athées Cuvée Arthur Retière

ニュイ・サン・ジョルジュレ・ザテキュヴェ・アルテュール・ルティエール

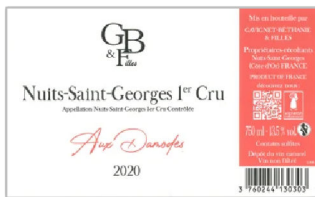
2.86ha。平均樹齢40年のVV。収量は49hl/ha。エナメル製タンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成（新樽率は20%）。キュヴェ名の「アルテュール・ルティエール」およびラベルに描かれた絵は、ラグビーのナショナルチームのメンバーとしても活躍中のクリステル・ルティエールの息子さんです。



Nuits-Saint-Georges Les Athées Blanc

ニュイ・サン・ジョルジュレ・ザテブラン

0.25ha。樹齢30年以上。収量は15hl/ha。ステンレス製タンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Damodes

ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ・クリュ オー・ダモード

0.58ha。樹齢50年以上のVV。収量は47hl/ha。エナメル製タンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成（新樽率は25%）。



Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Poulettes

ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ・クリュ レ・プレット

0.17ha。樹齢60年以上のVV。収量は45hl/ha。エナメル製タンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成（新樽率は25%）。