

Sylvain Martel

シルヴァン・マルテル



"Toute l'énergie mise dans les vignes se retrouve dans le vin"

「ぶどう畑に注がれたエネルギーは、すべてワインに反映される」

北部ローヌのトップドメヌのひとつとして知られる「アラン・グライヨ」が2014年にボージョレに設立した「ドメヌ・ド・ファ」の栽培長であったシルヴァン・マルテルは、2018年、ジュリエナ西部で売りに出されていた標高450メートルの斜面畑に「一目惚れして」購入し、自身のドメヌを設立しました。

「グライヨ家の下で長年実践してきたバイオダイナミを最初から導入しました。本当に美味しいワインを造るためには、バイオダイナミによって土壌を活性化させることは絶対条件だと考えています。私が取得したリウ・ディ「ベセ」は野生の木々に囲まれており、もともとごく自然に生物多様性が確保されています。当時で樹齢45年のヴィエイユ・ヴィーニュであったことも購入の決め手になりました。ゴブレ仕立てによるヘクタールあたり1万本の密植を行ない、収量を25ヘクトリットルまで制限することで、土中のあらゆる成分がぎっしりと詰まった理想的な完熟ぶどうを収穫しています。

「醸造においては介入を文字通り最小限に抑えています。除梗は行わず、小型の木製垂直型プレス機で非常にゆっくりと圧搾した後、25ヘクトリットルのフードルで発酵とシュール・リー熟成を行ないます。ビン詰め前の澱引き時にのみ極少量のSO2を添加して、無清澄・ノンフィルターでビン詰めします」。

ファーストヴィンテージは2019年。極めてみずみずしくシルキーな口当たりの後、繊細でジューシーな果実味がじんわりと体に染み込んでくるような彼の作品は、まさしく「新しいボージョレ」と呼ぶに値する傑作であり、リリース直後から各国のバイヤーやソムリエたちから大声援を送られています。

所在村	Fleurie
所有畑面積	2ha
醸造家	Sylvain Martel
趣味	サイクリング、アウトドアスポーツ、美食、料理
継承年	2018年
栽培	2018年よりビオロジック栽培およびバイオダイナミ。2024年に「Alpes Contrôles」の認証（ビオロジック栽培）取得。馬で耕作
醸造	収穫はすべて手摘み。木製垂直型プレス機を使用。除梗しない。天然酵母のみで発酵。25ヘクトリットルの最新型フードルで醸造。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2の使用は極少量
販売先	輸出80%（EU各国、イギリス、アメリカ、カナダ、シンガポール等）、フランス国内20%（レストランやピストロ、ワインショップ、個人のワイン愛好家）
掲載実績	これからです



Juliéna Bessay

ジュリエナブセ

ジュリエナ村のリウ・ディ「ベセ」に1.5ha。標高450メートルの南向き斜面上区画。現地で「青い石」と呼ばれる火山岩質・花崗岩質土壌。平均樹齢50年のVV。収量は25hl/ha。除梗しない（全房発酵）。25ヘクトリットルの最新型フードルで発酵後、11ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄・ノンフィルターでビン詰め。SO2はビン詰め前の澱引き時にのみ極少量使用。