

Zito

ジト



" Faire le vin que j'ai envie de boire "

「自分が飲みたいワインを造る」

ベルナル・ジトは、ボーヌ市の栽培・醸造学校「CFPPA」の先生として数多の醸造家を育てた後、「ボワセ・グループ」の栽培長として、金字塔「ドメヌ・ド・ラ・ヴェージュレー」のバイオダイナミ転換の指揮を採りました。2008年にビオロジック栽培とバイオダイナミに特化したコンサルタントとして独立し、以降現在に至るまで、ヴォーヌ・ロマネの「ヴィコント・リジェ・ベレール」や「アルヌー・ラショー」、「クロ・ド・タール」といった錚々たる生産者の栽培を指導しています。

2010年、自然派ブルゴーニュワイン特化型メゾン「ジト」を設立。以降、フェルマージュによる自家栽培（バイオダイナミ）の他、関わりの深い秀逸なヴィニュロンに指導栽培してもらったぶどうから、著しく完成度の高いワインを造り出しています。

「多くの生産者、多くのワインに関わってきましたが、最後は私のワイン人生の集大成として、私自身の手で、私が本当に飲みたいと思うワインを造ります」。

その作品は、エレガントにして濃密。上質なシルクのように滑らかな口当たりと、永遠に続くかと思われるような長く、深い余韻を特徴とします。

余談になりますが奥様のエピソードを。

ベルナルは「CFPPA」の先生時代に、校長先生の娘さんでもあった同僚のフローレンスさんと職場結婚しました。奥様がサン・ニコラ・レ・シトー村に所有していた小さなアパートに、当時同校で机を並べて学んでいた仲田さんご夫妻が住んでおりました。（小麦粉、キャベツ、トマトピューレだけで1ヶ月間しのいだ等、数々の武勇伝が残る伝説の時代・・・この間、フローレンスさんの義兄である「オスピス・ド・ニューイ」の大醸造長、ジャン・マルク・モロンに個人的に手ほどきを受ける僥倖にも恵まれました）。

公私ともに「ルー・デュモン」の設立を支え応援してくれた、マダム・フローレンス・ジト。現在はサン・ニコラ・レ・シトー村の村長さんとして活躍されています。

所在村	Saint-Nicolas-lès-Cîteaux
醸造家	Bernard Zito
趣味	トマトなどの家庭菜園、旅行、ハイキング
継承年	2010年
栽培	フェルマージュによる自家栽培はバイオダイナミ、購入するぶどうはビオロジック栽培
醸造	天然酵母のみで発酵。赤の除梗率は作品によって異なる。赤は無清澄、ノンフィルターでビン詰め
販売先	輸出60%（EU各国、アメリカ、カナダ、シンガポール、台湾等）、フランス国内40%（「ポール・ボキューズ」「メール・ブラジエ」「ル・ヌヴィエーム・アール」等高級レストラン中心）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Bourgogne Aujourd'hui」等



Bourgogne Aligoté Corvée Jean Brun

ブルゴーニュアリゴテ コルヴェ・ジャン・ブラン

ぶどうで購入して自家醸造。ペルナン・ヴェルジュレス村の北東に接するマニー・レ・ヴィレ村内のリウ・ディより。0.5ha。標高400メートル。石に覆われた石灰質土壌。平均樹齢30年。収量30hl/ha。実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培。50%をステンレスタンクで、50%を樽（新樽率7%）で発酵後12ヶ月間熟成。



Gamay Noir

ガメイ・ノワール

Coteaux Bourguignons。AOPコート・ド・ブルイイ38%、ブラジエ・エシェゾー村のコトー・ブルギニオン34%、クレッセ村のコトー・ブルギニオン28%のブレンド。ぶどうで購入して自家醸造。ビオロジック栽培。樹齢40～80年の超VV。収量25hl/ha。除梗しない（全房発酵）。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&14ヶ月間熟成。



Bourgogne Rouge La Bussière

ブルゴーニュルージュラ・ピュシエール

クレッセ村のACブルゴーニュ区画「ラ・ピュシエール」からのピノ・ノワールをぶどうで購入して自家醸造。バイオロジック栽培。平均樹齢60年のVV。収量40hl/ha。除梗率70%。ステンレスタンクでアルコール発酵後、40%をそのままステンレスタンクで、60%を樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成（新樽率10%）。



Bourgogne Rouge Croteau

ブルゴーニュルージュクロトー

メルキュレ村のACブルゴーニュ区画「クロトー」からのピノ・ノワールをぶどうで購入して自家醸造。実質バイオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培。平均樹齢60年のVV。収量30hl/ha。除梗率60%。ステンレス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。



Vosne-Romanée Les Vigneux

ヴォーヌ・ロマネレ・ヴィニュー

フェルマージュによる自家栽培。バイオダイナミ。0.2ha。平均樹齢50年のVV。収量25hl/ha。除梗率70%。ステンレスタンクでアルコール発酵後、1〜3回使用樽でマロラクティック発酵&16ヶ月間熟成。



Chorey-lès-Beaune Rouge Plantes des Plantes

ショレ・レ・ボージュ プランド・デ・プラント

ぶどうで購入して自家醸造。バイオロジック栽培。平均樹齢90年の超VV。収量25hl/ha。除梗率60%。ステンレスタンクでアルコール発酵後、40%をそのままステンレスタンクで、60%を樽でマロラクティック発酵&16ヶ月間熟成（新樽率15%）。