




土壌：砂ジュラ紀層の土壌にしっかりと根をおろした5haブドウの平均樹齢は、35年。Vouette他3/4の畑にはキンメリジャン階の斜面にひろがり、Sorbéeは純粋なポートルンド階の断片的な地層から成る。このSorbéeにはピノ・ファンが植えられている。なおピノ・ファンPinot Finはピノ・ノワールのクローンで、果粒が小さく果皮が厚いため、より特徴の際立ったワインを造りだすが、樹(幹)が真っ直ぐに育たず、収量が低い。

栽培方法は細心をきわめている。畑の片隅で発酵させた堆肥を用い、重量のかかるトラクターは厄介払いして「モト・シュニレ」と呼ばれる小型耕作機を使い、果樹栽培と養蜂を再び始めた。（「カリテ・フランス」という認証団体からAB格の認証を受け、さらに1998年からはバイオダイナミ（デメテール認証あり）に転換した。）

収穫：収穫作業は手摘みで3週間。

伝統的なコカール式垂直プレスで最上の搾汁をする。このあとの作業はシンプルそのもの。ポンプで吸い上げるようなことはせずに重力にまかせ、静かに澱を沈め、臨機応変に400リットルの樽か小樽（225リットル）またはフィエット（1/2樽）に移す。ブドウ果表面の蠟粉にとりついている酵母によって発酵が始まる。発酵をおえたあと樽のなかで熟成が続けられ、翌年の春には自然にマロラクティック発酵が始まる。その後ビンに移し入れ、ラット板の上でビン内発酵がおこり、ピュピートゥルの上でルミューージュ（澱攪拌）し、空中に持ちあげてデゴルジュマンし、包装に至る。発酵・熟成の多くは225リットルの樽でおこなわれるが（《アルノー・アンテ》など、ブルゴーニュの造り手から譲り受けている）、シャルドネは2002年に買った400リットルの樽で発酵・熟成される。

		◎ Fidèle Non Dosé フィデル・ノン・ドゼ			
	畑	品種：ピノ・ノワール100%	醸造	オーク樽で10カ月間熟成	備考
		植樹：1987年 土壌：粘土石灰質			
このキュヴェには、その生まれ育ちが息づいている。最低限のアッサンブラージュ（樽寄せ：畑別に醸造したキュヴェを組み合わせること）しかしていない。このキュヴェの名前の核になっているFideliteというコンセプトは、本来他のものに目もくれずに（テロワールと各キュヴェに）忠実であること。すなわち、明瞭な〈石灰質の感興〉（とはつまり、純粋なキンメリジャン土壌に由来する感覚的な特徴）、野生酵母のみから生じる本当の発酵がもたらす〈しなやかさ〉、木樽での一貫した醸造がもたらす〈長いアロマ〉を見いだせるはずだ。					
		◎ Blanc d'Argile ブラン・ダルジル			
	畑	品種：シャルドネ100%	醸造	オーク樽で10カ月間熟成	備考
		植樹：1990年代 土壌：粘土石灰質			
Lieu-dit : Biaune じっくりと進む熟成、時間への賛歌。森と放牧地の間にある区画で寒い。キンメリジャンの粘土石灰質土壌が心地よい塩味を利かせる。“父から相続する時、一番いい畑は、父の兄が継いだ。次に私が父の畑を継ぐ時私の兄が一番いい畑を継いだ。で私はBlanc d'Argile の畑を喜んで受け継いだ。北向きで、陽があまり照らず、湿気が多くべと病になりやすい。誰も手を出さなかった畑だった。熟成することのない、いいとこなしのような畑だけれど、クロード・ブルギニオンに土壌分析してもらって、シャブリのシャルドネを植えた。バイオダイナミ栽培をして、土壌にエネルギーを与え、病弱な我が子を育てるように、育てた。地球の温暖化もあって、ちゃんと熟して、こんなにいいワインができるようになった。”					
		◎ Textures テクスチュール			
	畑	品種：ピノ・ブラン100%	醸造	270日間マセレーション 土に埋めたジョージアのアンフォラで約10カ月間熟成	備考
		植樹：2000年 土壌：粘土石灰質			
畑ル・フォネは、東部に由来する風が吹く場所。テクスチュールは、アンフォラでの長期間に渡るマセレーションのおかげで、ピノ・ブランの繊細な作り（テクスチュール）を保つことに由来する。繊細な味わい。樽熟成では、ピノ・ブランはわずかな酸化でその特徴が失われてしまうが、アンフォラで熟成させることで、果実味が保たれている。					

	<p align="center">◎ Extrait エクストレ</p>			<p>抽出物やエキスといった意味がある“Extrait”という意味のフランス語から名付けられた。毎年醸造されるワインのうち、ごく少量（1樽～数樽）、ワイナリーの唯一の品種のアッサンブラージュのキュヴェとしてリリースされる。デゴルジュマンまでの期間も約10年と非常に長い。飲み手に対して、しかしベルトランにとっては特に彼の娘のエロイズに、ベルトランの考えるワイン造りに何が可能なかということを見せるという意味が備わっている。 長期の熟成により、果実味は落ち着ききり、ミネラリーな骨格と輪郭。</p>
	<p align="center">◎ Sobre ソープル</p>			<p>畑はブラン・ダルジルと同じ畑で、この畑のシャルドネのポテンシャルを見極めるために長期のデゴルジュマン前の瓶熟成を行っている。ティラージュは収穫の翌年に行い、その後9年間瓶内シュール・リー熟成。2004年に初めて醸造し、それ以降、良い年に定期的に造っている。長期の瓶内シュール・リー熟成で、抜栓してから香りと味わいが開くまで時間がかかるシャンパーニュなので、ゆっくりと飲んでほしい。</p>
	<p align="center">◎ infiné(Chardonnay) アンフィネ (シャルドネ)</p>			<p>2005年からソレラシステムで熟成させているワインを2009年から数年置きに瓶詰。表エチケットにや収穫年ではなく、ティラージュをした年がかかっている。ティラージュ後にさらに約10年瓶熟成をさせてから出荷。シャルドネとピノ・ノワールを生産しており、2本セットのコフレでのみ販売している。熟成中のワインがある程度たまってきてからは、3000Lのフールドルで熟成している。</p>
	<p align="center">◎ infiné(Pinot Noir) アンフィネ (ピノ・ノワール)</p>			<p>2005年からソレラシステムで熟成させているワインを2009年から数年置きに瓶詰。表エチケットにや収穫年ではなく、ティラージュをした年がかかっている。ティラージュ後にさらに約10年瓶熟成をさせてから出荷。シャルドネとピノ・ノワールを生産しており、2本セットのコフレでのみ販売している。熟成中のワインがある程度たまってきてからは、3000Lのフールドルで熟成している。</p>
	<p align="center">◎ Saignée de Sorbée セニエ・ド・ソルベ</p>			<p>Lieu-dit : Sorbée セニエ法によって造られたピノ・ノワール。常に美しい酸味があり、全体との調和が保たれている。 もし、ピノ・ノワールの味わいに、ソルベの畑が映し出されているとすれば、それは当然のことだ。 長い間、殺虫剤を使わずに耕されていた、腐葉土と土粒表面積の多い粘土質土壌は、ブルゴーニュの偉大な赤ワインを産する土壌に典型的に見られるユニークな痕跡性元素（生体中に微量に見出される元素）を土壌に蓄え、植物に与えている。</p>