

Domaine Sylvain Pataille

ドメーヌ・シルヴァン・パタイユ



コート・ド・ニュイの北の端、マルサネの評価を一新する力量を持つ生産者。当主シルヴァン・パタイユは、ボーヌとボルドーの二つの醸造学校を卒業後、故郷ブルゴーニュで醸造コンサルタントとして活躍。1999年に祖父の畑を譲り受け、自社生産を開始。現在は契約畑を含め15haを耕作する。2008年からは一部の区画でビオディナミも開始。醸造は野生酵母のみで、原則的に全房で発酵させ、過度な抽出を避け、まるで果皮を煎じるようにゆっくりと長めのマセレーション(30日前後)を行う。熟成には大樽も併用。その結果生まれるピノ・ノワールは、温かさの奥に確たるエネルギーに溢れ、ミネラル風味と清涼感、美しい果実味と繊細な味わいがある。亜硫酸使用も非常に低く、ナチュラル志向が感じ取れる。ロゼにも1930~1956年植樹の古木を使用。マルサネ・ルージュ・ランセストラルは1930~1945年植樹の古木のみ使用する。その手腕は現地でも高く評価され、現在醸造コンサルティングの契約も15社に増加している。

				-		
	○Bourgogne Aligoté					ol 5 li 4 olm
Goods Thee de Winnepages		ブルゴーニュ・アリゴテ				Champ Forey とLes Auvonnesの畑
Bourgogne Aligoté Appelliain Cumilia: Les Autonnes au Nipl Donnies Sylvain PATAILLE Vindres Menney Str. (no FO, hem Shader of Fases	畑	品種:アリゴテ・ドレ100% 植樹: 1930年代〜1961年 位置:標高250m、東向き 土壌:粘土、泥炭岩、石灰岩、砂利	醸造	木樽とステンレスタンクで醗酵 古樽で1年間の熟成	備考	のブレンド。アリゴテを語らせると、 止まらないシルヴァン。エントリーレ ベルのアリゴテながら、単純さや飲み やすさだけでない、要素を備えてい る。
		○Bourgogne Aligoté - I		Auvonnesとは方言で、カラス麦を意		
"Gunda This de Wassagagar		ブルゴーニュ・アリゴテ I	レ・	ゾヴォンヌ・オ・ペペ		味するので、古くはカラス麦畑であった可能性も。シルヴァンが祖父 (pepe) から引き継いだ畑で、還元香ともいえる、鉱物的な香りが特徴で、アリゴテでしかこの香りは出ず、とてもピノ・ノワールに向いている畑ではないと、シルヴァンは言う。
Bourgogne Aligoté Ingentione Consider Les Autonness au Pept Donaire Sylvain PATAILLE Visional Marine of trace Rither of trace Rither of trace	畑	品種: アリゴテ・ドレ100% 植樹: 1930年代 位置: 標高250m、東向き 土壌: 粘土、泥炭岩	醸造	木樽で6ヵ月間の醗酵 228Lの古樽600Lのドゥミ・ミュイで 24ヵ月間の熟成	備考	
		○Bourgogne Aligo	Aligoté - Champ Forey			
*Guada 'Vine de 'Minagagne	ブルゴーニュ・アリゴテ シャン・フォレ					
Bourgogne Aligoté Les Champ Forcy Domaine Sylvain PATAILLE linorine Housen h Cite, On 700, Front Frohin of Front	畑	品種: アリゴテ・ドレ100% 植樹: 1932~1961年 位置: 標高250m、東向き 土壌: 石灰岩、砂利	醸造	木樽で6ヵ月間の醗酵 228Lの古樽で12ヵ月間の熟成	備考	年間生産量1000本未満しか生産の出来ない、小さな畑。例によって樹齢も高い。
Gunda Van de Novagogne		○Bourgogne Aligoté - Clos du Roy ブルゴーニュ・アリゴテ クロ・デュ・ロワ				
Bourgogne Aligoté Appollous Carethie Clas du Roy Domaine Sylvais PATAILLE Vascue Hames Gat Car De Dues Ratio et Base	畑	品種:アリゴテ・ドレ100% 植樹:1932~1935年 位置:標高280m、東向き 土壌:石灰と白亜質の母岩に覆われ た、鉄分を多く含んだ赤土	醸造	木樽で6ヵ月間の醗酵 228Lの古樽で18ヵ月間の熟成	備考	ディジョンに隣接する、シュノーヴ村の畑で、マルザネ地区の中で元も北にあるリュー・ディの一つ。その名の通り、地域の公爵が所有していた区画。
Country Three de Managague	○Bourgogne Aligoté -La Charme aux Prêtres ブルゴーニュ・アリゴテ ラ・シャルム・オ・プレートル					
Bourgogne Aligoté Appellant Contille La Charme aux Prêtres Domine Sylvair PATAILLE Vanite I Brand Clark (Cr. Pere	畑	品種:アリゴテ・ドレ100% 植樹: 1949年 位置:標高280~320m、南西向き 土壌: ウミユリとコンブランシアン石 灰層、牡蠣の化石の石灰岩	醸造	木樽で6ヵ月間の醗酵 228Lの古樽で18ヵ月間の熟成	備考	Charmeとは、ブルゴーニュで、休閑 地または"岩が多く植物がほとんど育 たない場所"を示す言葉で、表土が少 なく岩がちなやせた土壌。
"Gunde Stee de Berrynger	○Bouzeron ブーズロン				シルヴァン本人が、"アリゴテのモン	
Bouzeron Ageolasion Currible No an housen per Sylvatin (NATALLE Harray) (See Call On Near Nature of See	畑	品種:アリゴテ・ドレ100%	醸造	木樽で6ヵ月間の醗酵 古樽で18ヵ月間の熟成	備考	ラッシェ"と評する、アリゴテを偏愛 するシルヴァンにとっては、長らくこ の区画のアリゴテでワインを造ること が夢だった。

	○Bourgogne Blanc - Les Méchalots					 シャピートルと並び、そのポテンシャ
	ブルゴーニュ・ブラン レ・メシャロ				ルの知られていない土壌。2010年に	
Bourgogne Blanc Les Méchalots Domaine Sylvain PATAILLE Violation Remain Cite, Cer Ch. Their Federac Prices	畑	品種:シャルドネ100% 植樹:2010年 土壌:深い沖積土、斜面の下側	醸造	木樽で醗酵、マロラクティック醗酵 木樽とステンレスタンクで12〜18ヵ 月間熟成	備考	植えられた畑が大部分ではあるが、古いものでは1949年に植えられたブドウ樹もある。この区画の白品種からは、シルヴァンの注目する、"還元的な鉱物感"が特徴で、ピノ・ノワール向きの土壌ではないと、シルヴァンは断ずる。
Smith Sand Bangage	○Marsannay Blanc マルサネ・ブラン					BlungeysとClos du Royを含む、マル サネの5つの区画のブレンド。完熟時
MARSANNAY syndromerous Chardonnay Donaine Sylvain PATAILLE transactions Activities of the sylvaine of the s	畑	品種:シャルドネ・ブラン、シャルドネ・ロゼ 植樹:1949年、1951年、1989年、 2009年、2012年	醸造	木樽(1/3は新オーク樽)で醗酵、マロラクティック醗酵 18ヵ月間の熟成(古樽のちステンレスタンク)	備考	にピンクになる非常に珍しい品種 "シャルドネ・ロゼ"を一部含む。 口蓋に残る素晴らしいエレガンス、ユ ニークなアロマの輪郭が伺えるキュ ヴェ。
		○Marsannay Blanc - マルサネ・ブラン		-		シャルドネ・ロゼと呼ばれる、しばし
MAR SANNAY Appliant Consilie 2018 Chardonnay rose bonaine Sylvain PATAILLE Michael Mentage is City City for free Park Park Consilied on the Consilied of the Consilied on the	畑	品種:シャルドネ・ロゼ	醸造	木樽(1/3は新オーク樽)で醗酵、マロラクティック醗酵 18ヵ月間の熱成(古樽のちステンレスタンク)	備考	ば、シャルドネ・ミュスカテと並び、ブルゴーニュ南部で多く栽培されるシャルドネのクローン。果実は明るい赤色をしているがワインの色は白い。2002年に購入したシャルドネの区画から、シルヴァンが見いだし、こつこつとセレクションマサルを続け、少しずつ生産量を増やしてきた。しかも、20000本/haという超高密植度。マルサネ・ブランとブレンドしてきたが、2014年からはかろうじて分けて抵詰めできるまでの量になった。
Camb Was de Managagas	OMarsannay Blanc - La Charme aux Prêtres					
MARSANNAY Appelans Catelik "Sea Charme any Protects" Domaine Sylvain PATAILLE blocker Otherses Class & Ch. Pare Taken of Page	畑	マルサネ・ブラン ラ・シ 品種:シャルドネ100% 植樹:1965年 位置:南、南東、280~320m 土壌:石灰岩土壌	醸造	ルム・オ・プレートル 樽で醗酵 18ヵ月間の熟成	備考	Charmeとは、ブルゴーニュで、休閑 地または"岩が多く植物がほとんど育 たない場所"を示す言葉で、表土が少 なく岩がちなやせた土壌。
	○Marsannay Blanc - Le Chapitre マルサネ・ブラン ル・シャピートル					古くは教会の支部(= Chapitre)の所
MARSANNAY ***The Market are Sylvalish from Sylvalish Parallel Lands are Sylvalish from Sylvalish from Sylvalish Parallel Lands are Sylvalish Parallel Lands are Sylvalish Parallel Lands are from Sylvalish From Sylval	畑	品種:シャルドネ100% 植樹:1955年	醸造	木樽(1/3は新オーク樽)で醗酵、マロラクティック醗酵 木樽とステンレスタンクで12~18ヵ 月間熟成	備考	有していたとされる畑で、最初にブドウ樹を植えたのは大司教だとされる。5haの区画の内、シルヴァンは北側斜面上部を所有。18世紀まではジュヴレと並び高く評価されていた、とされるが1936年に制定されたAOCの規格からはもれてしまったシュノーヴ村のクリマの一つ。砂砂利で、カルシウムが豊富な土壌からは、優れたテクスチャーと骨格のワインが生まれるため、シルヴァンのワイナリーでの試飲でも、最後に試飲されるワイン。この畑の重要性を長年訴えてきたシルヴァンだが、2019VTからついに、INAOがこの畑の格付けを地域名格から村名格へと変更した。

	Marsannay Rosé - Fleur de Pinot		
97	マルサネ・ロゼ フルール・ド・ピノ		ラルヴァンの他のキュヴェとは全く似っかないキュヴェ。個性的であり伝統
Thousand The A Thompson Fleur de Pinot Marsannay Rosé Domaine Sylvain PATAILLE Tourise Bring L (to, 1747). Proc.	田畑 品種:ピノ・ノワール、ピノ・グリ 植樹: 1932/1934/1949年 超樹: 20ヵ月間の熟成	備考	的なマルサネ・ロゼ。半分のブドウは すぐにプレスされ、残りは短期間のマ セレーションを行う。カラメルの香り を思わせつつ心地よい塩気を感じる、 たぐいまれな唯一無二のマルサネ・ロ ゼ。
Bourgogne	● Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ		
Domaine Sylvain PATAILLE Vincent Macross Vince CO, bose before of the control of	品種: ピノ・ノワール100% 植樹: 1956年 土壌: 粘土石灰質	備考	
MARSANNAY	● Marsannay Rouge マルサネ・ルージュ		美しい赤色。色づいたタバコ、モカ、 果物のクーリ、甘美なアロマ。 エネルギッシュでいて美しい酸。アフ ターにやわらかなタンニンを感じる。 20年の熟成に適する。
Domaine Sylvain PATAILLE Under Office (On the Inper- Induced Floor	畑 品種: ピノ・ノワール100% 神樹: 1950~1980年 土壌: 硬質石灰岩、白いウーライト 開造 対は新樽にて行う		
Marsannay	● Marsannay Rouge - La Montagne マルサネ・ルージュ ラ・モンターニュ		真南向きの丘の頂上付近の畑で、日照 蝋の多さと、冷涼な気候を併せ持つ。
VIARSANNAY Lee Hondagne Domaine Sylvain PATAILLE Finding Manage of the the three of these Three of these Three of these	品種: ピノ・ノワール100% 位置: 標高315m、南向き 土壌: 根底はほぼ石灰岩、地表は大量 の明るい小石と浅い土	備考	
MARSANNAY	● Marsannay Rouge - En Clémengeots マルサネ・ルージュ オン・クレモンジョ		なだらかな丘の底に位置する、東向き の畑。南西から常に風の吹く区画。
Con Clémengeats En Clémengeats Domaise Sylvain PATAILLE Vision I Monte I Sig. Ca. Fte. Insu- Indice I Sig.	田畑 品種: ピノ・ノワール100% 植樹: 1985年 位置: 標高282~315m、東向き 土壌: 赤粘土、化石を含む泥灰土	備考	
MARSANNAY	● Marsannay Rouge - Clos du Roy マルサネ・ルージュ クロ・デュ・ロワ		ディジョンに隣接する、シュノーヴ村 の畑で、マルサネ地区の中で元も北に あるリュー・ディの一つ。その名の通り、地域の公爵が所有していた区画。
Uniform could Roy Clos die Roy Clos die Roy Domaine Sylvain PATAILLE Graber Shoron Charles From of Price Co. Total From of Price Co. Total From of Price Co. Total Co.	品種: ピノ・ノワール100% 植樹: 1956年 位置:標高268~311m、東南東向き 土壌: 泥灰土、コンブランシャンの石 灰岩の小石	備考	
	● Marsannay Rouge - Les Grasses Têtes マルサネ・ルージュ レ・グラス・テット		
MARSANNAY Souther American General Sylvain PATAILLE Witcher Hausey City, Co. From Forther Cityse	田棚: ピノ・ノワール100% 植樹: 1985年 位置:標高282~329m、東向き 土壌: 頂上のほうはウミユリやウーラ イトを含んだ石の多い石灰質土壌 降りていくと粘土質を含んだ土壌	備考	

		● Marsannay Roug マルサネ・ルージュ		=		Lieux-ditではあるが、36haの広さを持つ、細長い(Roies=狭い、Long=長い)区画。シルヴァンが畑を持つ、斜面の下部分は、様々な大きさの粒子の石灰土壌がいりまじり、川底の堆積物や砂利も含む。ピノ・ノワールに最適な土地とされる。		
MARSANNAY Less Longestees Domaine Sylvain PATAILE blusher sharestee Cite, Go Cite, base finites of trees.	畑	品種: ピノ・ノワール100% 植樹: 1985年 位置: 標高270~357m、南・南東向 き 土壌: 黄色い泥灰土を含んだ赤、茶色 の粘土質		100%全房醗酵 大樽(新樽15%)でマロラクティック醗 酵を経て18ヵ月間の熟成	備考			
		●Marsannay Roi マルサネ・ルージュ	_			古くは教会の支部(= Chapitre)の所 有していたとされる畑で、最初にブド		
MARSANNAY (squeme counts) Le Chapitre see relative see relative see relative Messey Cas Cay (Vs. Inco. Subset of horse	畑	品種: ピノ・ノワール100% 植樹: 1950~1990年代 位置: 標高300m、東向き 土壌: 泥灰土、石灰岩の小石、緩やか な斜面	酿造	木樽(新樽30~35%)で15~18ヵ月間 の熟成	備考	有していたとされる畑で、最初にブドウ樹を植えたのは大司教だとされる。 5haの区画の内、シルヴァンは北側斜面上部を所有。18世紀まではジュヴレと並び高く評価されていた、とされるが1936年に制定されたAOCの規格からはもれてしまったシュノーヴ村のが豊富な土壌からは、優れたテクスチャーと骨格のワインが生まれるため、シルヴァンのワイナリーでの試飲でも、最後に試飲されるワイン。この畑の重要性を長年訴えてきたシルヴァンだが、2019VTからついに、INAOがこの畑の格付けを地域名格から村名格へと変更した。		
MARSANNAY Legitara Carrier L'Auccestrate Denaire Sylvais PATAILLE Visibre 1 Bening 3 (In. 60 (O. ben	● Marsannay Rouge - L'Ancestrale マルサネ・ルージュ ランセストラル					シルヴァンの所有する3つのリュー・ ディ、Clos du Roy, Clemengeot,		
	畑	品種:ピノ・ノワール100% 植樹:1930~1945年	醸造	樽で醗酵 樽で24ヵ月間の熟成	備考	Les Ouzeloyから、結実不良を起こしたブドウを優先的に収穫して、ほぼすべての果実を全房醗酵で醸造。全房ではあるが、果実味の豊かさが前面に押し出さされている。		