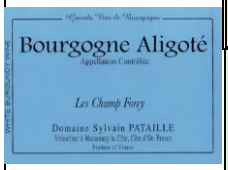
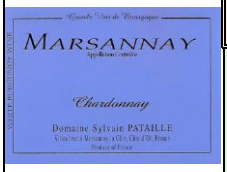
Domaine Sylvain Pataille
ドメーヌ・シルヴァン・パタイユ

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 ブルゴーニュ・アリゴテ	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	Champ Forey とLes Auvonnesの畑のブレンド。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 - Les Auvonnes au Pépé ブルゴーニュ・アリゴテ　レ・ゾヴォンヌ・オ・ペペ	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	Auvonnesとは方言で、カラス麦を意味するので、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 - Champ Forey** ブルゴーニュ・アリゴテ　シャン・フォレ	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。
	○Bourgogne Aligoté - Clos du Roy ブルゴーニュ・アリゴテ　クロ・デュ・ロワ	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。
	○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	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。
	○Bouzeron ブーズロン	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	シルヴァン本人が、”アリゴテのモンラッシェ”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 ブルゴーニュ・ブラン　レ・メシャロ				備考	シャピートルと並び、そのポテンシャルの知られていない土壌。2010年に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。
	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		
	**○Marsannay Blanc** マルサネ・ブラン				備考	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。
	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)		
	○Marsannay Blanc - Chardonnay Rosé マルサネ・ブラン　シャルドネ ロゼ				備考	シャルドネ・ロゼと呼ばれる、しばしば、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瓶詰めできるまでの量になった。
	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ヵ月間の熟成(古樽のちステンレスタンク)		
	○Marsannay Blanc - La Charme aux Prêtres マルサネ・ブラン　ラ・シャルム・オ・プレートル				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。
	畑	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	樽で醗酵 18ヵ月間の熟成		
	○Marsannay Blanc - Le Chapitre マルサネ・ブラン　ル・シャピートル				備考	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。
	畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1955年 位置：標高300m、東向き 土壌：石灰岩の小石、緩やかな斜面	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		

	●Marsannay Rosé - Fleur de Pinot マルサネ・ロゼ　フルール・ド・ピノ				備考	シルヴァンの他のキュヴェとは全く似つかないキュヴェ。個性的であり伝統的なマルサネ・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。
	畑	品種：ピノ・ノワール、ピノ・グリ 植樹：1932/1934/1949年	醸造	全量の50～60%を圧搾前に24～48時間マセレーション ブルゴーニュ樽とドゥミ・ミュイで20ヵ月間の熟成		
	●Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ				備考	
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1956年 土壌：粘土石灰質	醸造	樽(新樽15%)で醗酵 古樽で12ヵ月間の熟成		
	●Marsannay Rouge マルサネ・ルージュ				備考	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。
	畑	品種：ピノ･ノワール100% 植樹：1950~1980年 土壌：硬質石灰岩、白いウーライト	醸造	半分は若樹を使用し、除梗して醗酵 樹齢が高い樹は全房で醗酵、その際半分は新樽にて行う		
	●Marsannay Rouge - La Montagne マルサネ・ルージュ　ラ・モンターニュ				備考	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。
	畑	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	醸造	通常100%全房醗酵 約18ヵ月間の熟成		
	●Marsannay Rouge - En Clémengeots マルサネ・ルージュ　オン・クレモンジョ				備考	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。
	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	醸造	部分的に除梗、タンク醗酵 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		
	●Marsannay Rouge - Clos du Roy マルサネ・ルージュ　クロ・デュ・ロワ				備考	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。
	畑	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	醸造	50%以上を全房醗酵 木樽で18ヵ月間程度の熟成		
	●Marsannay Rouge - Les Grasses Têtes マルサネ・ルージュ　レ・グラス・テット				備考	
	畑	品種：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	醸造	部分的に除梗、タンク醗酵 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		

	●Marsannay Rouge - Les Longeroies マルサネ・ルージュ　レ・ロンジュロワ				備考	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。
	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	醸造	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		
	●Marsannay Rouge - le Chapitre マルサネ・ルージュ　ル・シャピートル				備考	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。
	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	醸造	木樽(新樽30～35%)で15～18ヵ月間の熟成		
	●Marsannay Rouge - L'Ancestrale マルサネ・ルージュ　ランセストラル				備考	シルヴァンの所有する3つのリュー・ディ、Clos du Roy, Clemengeot, 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。
	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		