



Domaine Bienaimé

ドメーヌ・ビアンネメ



造り手のブリュノ・ビアンネメは、シャンパーニュ地方アヴィーズで醸造を学び、合計8年間シャンパーニュ・ジョルジュ・ラヴァルの元で経験を積んだ。そこで彼のワイン造りにとって決定的に重要なことを学んだ。それは技術以前に、畑へ忍耐と謙虚さをもって向き合い、介入を可能な限り控える姿勢であった。2016年にジュラで独立した後は、干ばつ、遅霜、ベト病など厳しい気候に直面しながら、3.5haの畑を化学合成農薬と化学肥料を使用せずに管理。Agriculture Biologique、通称AB認証を取得。シャルドネ、サヴァニャン、トゥルソー、ピノ・ノワールに加え、温暖化を見据えて2025年にはギリシャ原産のアシルティコを植樹したことは非常に興味深い。

	© Brut Nature Vin Mousseux Blanc - La Bulle d'Amélie ブリュット・ナチュラル ヴァン・ムスー・ブラン ラ・ビュル・ダメリー				備考	2023VT : シャルドネ75%、ピノ・ノワール25%
	畑	品種 : シャルドネ主体、ピノ・ノワール 植樹 : 1966年、1973年 位置 : 標高300m、南向き、北東向き 土壌 : 粘土石灰質土壌	醸造	木樽醗酵 11か月間樽熟成 15か月間瓶内シュール・リー熟成		
	© Brut Nature Vin Mousseux Rose de Maceration - La Bulle d'Amélie ブリュット・ナチュラル ヴァン・ムスー・ロゼ・ド・マセラシオン ラ・ビュル・ダメリー				備考	3〜4週間という長いマセラーションをし、しっかりと色を出したロゼ・ド・マセラシオン。 ヴァン・ムスー・ルーージュ（赤スパークリング）と言ってもよさそうな、赤ワインらしい骨格とタンニンと色合い。
	畑	品種 : トゥルソー100% 植樹 : 1980年、2018年、2022年 位置 : 標高300m、南東向き 土壌 : 粘土石灰質土壌	醸造	ステンレスタンクで3〜4週間マセラーション 11か月間樽熟成 15か月間瓶内シュール・リー熟成		