



Domaine Hereszty-Mazzini

ドメーヌ・エレスティン・マツツイニ

エレスティン・マツツイニはブルゴーニュ出身のフローレンス・エレスティンとシャンパニユ出身のシモン・マツツイニの夫婦がフローレンスの両親が持っていたドメーヌ・エレスティンを2012年に引き継ぎ設立したドメーヌです。10年間、家族のもつジュヴレ・シャンベルタンの畑で働いた後ジュヴレ・シャンベルタン、モレ・サン・ドニ、シャンボール・ミュジニーに広がる5.5ヘクタールの畑でワインを造り始めました。コート・ド・ニュイの個々のテロワール、クリマを忠実に表現し、ヴィンテージによっては全房発酵でストラクチャーや滑らかさを与えています。全てのワインにアルデアシール社のクロージャーを使用しています。



Bourgogne Chardonnay	2021
ブルゴーニュ・シャルドネ	10,000円

地方: ブルゴーニュ	750ml	白
原産地呼称: ブルゴーニュAOC		
品種: シャルドネ100%		
醸造: ジュヴレ・シャンベルタンのラ・ノロイとパンス・ヴァンの2区画のブドウ。石灰岩で他の区画より酸化鉄が多く含まれる土壌。1979~00年に植樹。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。ヴィンテージの個性に応じてビジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。		
快活でフレッシュな味わいで、繊細なミネラルを感じるフィニッシュに続きます。		

Gevrey Chambertin Vieilles Vignes les Jouises	2019
ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ・レ・ジョイユ	14,000円

地方: ブルゴーニュ	750ml	赤
原産地呼称: ジュヴレ・シャンベルタンAOC		
品種: ピノ・ノワール100%		
醸造: ジュイス、フォルノー2区画のブレンド。粘土石灰岩で化石化した貝の多いマールが混ざる土壌。1950~55年に植樹。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。1日3~4回のビジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。		
フルボディで素晴らしい濃密さと共に深みをもつワインです。男性的な個性をもち長期熟成ができます。		

Gevrey Chambertin Clos Village	2020
ジュヴレ・シャンベルタン・クロ・ヴィラージュ	16,500円

地方: ブルゴーニュ	750ml	赤
原産地呼称: ジュヴレ・シャンベルタンAOC		
品種: ピノ・ノワール100%		
醸造: 茶色のカルサイトと石灰岩の破石に覆われたマールと大地からの赤いシルトが混ざる土壌。1960年に植樹。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。ヴィンテージの個性に応じてビジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。		
際立って洗練された女性的な個性をもち、芳醇なタンニンが感じられます。		

Bourgogne Pinot Noir	2021
ブルゴーニュ・ピノ・ノワール	9,000円

地方: ブルゴーニュ	750ml	赤
原産地呼称: ブルゴーニュAOC		
品種: ピノ・ノワール100%		
醸造: ジュヴレ・シャンベルタンのシャン・フラン区画のブドウ。石灰岩に粘土を含む砂が加わる土壌。1986年に植樹。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。若干のビジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。		
飲みやすく果実味に溢れ、食事に合わせやすい快活な味わいです。		

Gevrey Chambertin Vieilles Vignes	2020
ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ	15,500円

地方: ブルゴーニュ	750ml	赤
原産地呼称: ジュヴレ・シャンベルタンAOC		
品種: ピノ・ノワール100%		
醸造: 粘土石灰岩で化石化した貝の多いマールが混ざる土壌。1950~95年に植樹。低温マセラシオン後、天然酵母で発酵。1日3~4回のビジャージュ。35%全房発酵。熟成は樽(新樽30%)で16~18ヶ月。		
古樹のブドウから造られる洗練されたワイン。複雑で素晴らしいエレガントな味わい。様々な赤い果実やスパイスのアロマ。しっかりととしたストラクチャーを兼ね備えたワインです。		

Chambolle Musigny	2020
シャンボール・ミュジニー	17,500円

地方: ブルゴーニュ	750ml	赤
原産地呼称: シャンボール・ミュジニーAOC		
品種: ピノ・ノワール100%		
醸造: オー・エシャンジュとレ・バ・ドワの2区画のブドウ。1961~99年に植樹。標高250~300m。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。若干のビジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。		
レッドベリーの心地よいブーケが広がり、フルボディで柔らかいタンニンとストラクチャーを感じる味わいです。		

Chambolle Musigny
シャンボーラ・ミュジニー



2021
22,000円

地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:シャンボーラ・ミュジニーAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:オー・エシャンジュとレ・バ・ドワの2区画のブドウ。
1961~99年に植樹。標高250~300m。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。若干のビジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。

レッドベリーの心地よいブーケが広がり、フルボディで柔らかいタンニンとストラクチャーを感じる味わいです。

Gevrey Chambertin 1er Cru La Perrière 2021
ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・ラ・ペリエール 32,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:以前採石場だった場所で岩を取り除かれた土壌。
1982年に植樹。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。ヴィンテージの個性に応じてビジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。

ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュで最も優れたこのワインは、極めてエレガントで調和のある味わいです。

Gevrey Chambertin 1er Cru Les Champonnets 2021
ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・レ・シャンポネ 33,000円

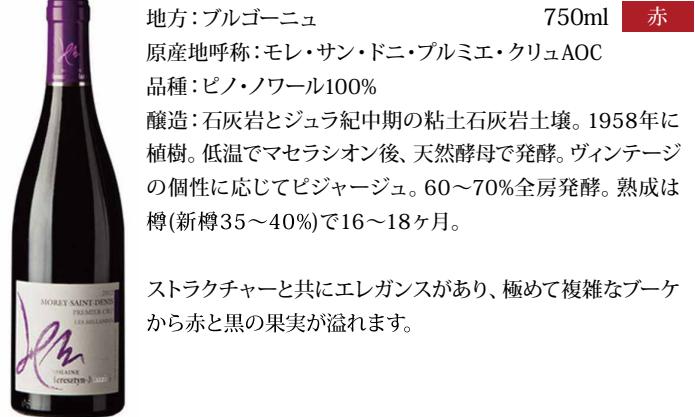


地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:粘土が多く、砂利も含まれる土壌。1972年に植樹。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。若干のビジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。

奥深い濃密なワインで個性をしっかりと感じます。軽やかなフローラルの特徴を感じ、熟成に適しています。

Morey Saint Denis 1er Cru Les Millandes
モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・レ・ミランド

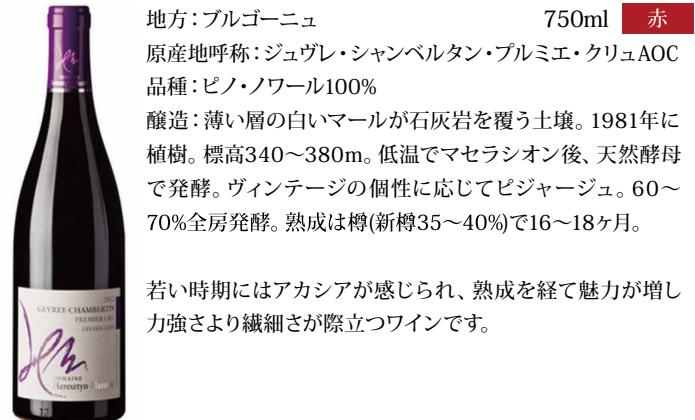
2021
32,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:石灰岩とジュラ紀中期の粘土石灰岩土壌。1958年に植樹。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。ヴィンテージの個性に応じてビジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。

ストラクチャーと共にエレガンスがあり、極めて複雑なブーケから赤と黒の果実が溢れます。

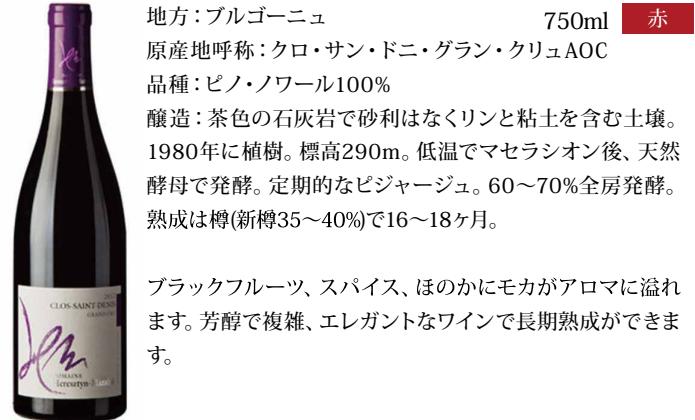
Gevrey Chambertin 1er Cru Les Goulets 2021
ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・レ・グロ 32,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:薄い層の白いマールが石灰岩を覆う土壌。1981年に植樹。標高340~380m。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。ヴィンテージの個性に応じてビジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。

若い時期にはアカシアが感じられ、熟成を経て魅力が増し力強さより繊細さが際立つワインです。

Clos Saint Denis Grand Cru 2021
クロ・サン・ドニ・グラン・クリュ 88,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:クロ・サン・ドニ・グラン・クリュAOC
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:茶色の石灰岩で砂利はなくリンと粘土を含む土壌。1980年に植樹。標高290m。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。定期的なビジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。

ブラックフルーツ、スパイス、ほのかにモカがアロマに溢れます。芳醇で複雑、エレガントなワインで長期熟成ができます。