Vignobles Berthier
ヴィニョーブル・ベルティエ

1983年にジャン・マリー・ベルティエがサンセロワのサン・ジェムにドメーヌを設立し、現在は二人の息子、クレマンとフロリアンが醸造と栽培を担っています。ロワール河の両側に広がるアペラシオン、サンセール、メヌトゥー・サロン、コトー・デュ・ジェノワ、プイイ・フュメに25ヘクタールの畑を所有し、ソーヴィニョン・ブラン、ピノ・ノワール、ガメイの3品種を栽培しています。環境に配慮したサステナブル農法を実施し、各区画のテロワールを尊重したワイン造りに取り組んでいます。

Giennois Blanc Terre de Marne　2022
ジェノワ・ブラン・テール・ド・マルヌ　5,000円

750ml　白

地方：ロワール
原産地呼称：コトー・デュ・ジェノワAOC
品種：ソーヴィニョン・ブラン100%
醸造：収穫されたブドウは優しく圧搾され36時間かけてデブルバージュを行う。アルコール発酵は温度管理の下自然に始まる。澱と共に数ヶ月熟成後、春に瓶詰め。

ライチ、パパイヤ、ほのかなグレープフルーツの香り。テロワールがもたらす滑らかな酸が心地よく広がります。

Giennois Blanc Terre de Silex　2023
ジェノワ・ブラン・テール・ド・シレックス　4,800円

750ml　白

地方：ロワール
原産地呼称：コトー・デュ・ジェノワAOC
品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%
製造：収穫されたブドウは優しく圧搾され36時間かけてデブルバージュを行う。アルコール発酵は温度管理の下自然に始まる。繊細な澱と共に数カ月熟成し春に瓶詰め。

火打石を感じるエレガントで快活なアロマに、上質なミネラルを伴う心地よい味わいのワインです。

Pouilly Fumé　2023
プイイ・フュメ　5,000円

750ml　白

地方：ロワール
原産地呼称：プイイ・フュメAOC
品種：ソーヴィニョン・ブラン100%
醸造：収穫後優しく圧搾し、36時間でデブルバージュを行う。アルコール発酵は温度管理の下自然に始まる。澱と共に数ヶ月熟成後、春に瓶詰め。

白い花、野菜、柑橘類の皮の香り。白い花や新鮮な果実と共にほのかなスパイスを伴い表れます。

Sancerre Blanc　2023
サンセール・ブラン　5,600円

375, 750ml　白

地方：ロワール
原産地呼称：サンセールAOC
品種：ソーヴィニョン・ブラン100%
醸造：収穫後優しく圧搾し、36時間でデブルバージュを行う。アルコール発酵は温度管理の下自然に始まる。澱の上で数ヶ月熟成後、春に瓶詰め。

クリーンで独特な香りはグレープフルーツ、白い花、火打石。快活な酸とシルキーでリッチなテクスチャーを備えています。

Sancerre Blanc Les Chasseignes　2020
サンセール・ブラン・レ・シャセーニュ　6,500円

750ml　白

地方：ロワール
原産地呼称：サンセールAOC
品種：ソーヴィニョン・ブラン100%
醸造：清澄、濾過なしで瓶詰。9カ月澱と共に熟成。収量25hl/ha、生産量2,000本。

ネネクタリンや洋ナシのような肉厚な白と黄色の果実、白い花のアロマ。バランスが良くまろやかでエレガントなスタイルです。

Sancerre Blanc Nature　2020
サンセール・ブラン・ナチュール　7,000円

750ml　白

地方：ロワール
原産地呼称：サンセールAOC
品種：ソーヴィニョン・ブラン100%
醸造：収穫後優しく圧搾し、36時間デブルバージュ。澱と共に18ヶ月熟成。亜硫酸無添加。ユーロリーフ、ABマーク取得。

洋ナシなどの魅力的なフレーヴァーと複雑性を備えた個性的なワインです。

Giennois Rouge L'Inédit 2015
ジェノワ・ルージュ・ラネディ 4,200円

750ml 赤

地方：ロワール
原産地呼称：コトー・デュ・ジェノワAOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：丁寧に収穫をした後、発酵前に低温マセラシオン。100%マロラクティック発酵を樽の中で行い、様々な樽会社からフランス産オーク樽を選び9～12ヶ月熟成させ、タンニンと味わいがまろやかになるように促す。

フルーティー、フローラルなアロマ。カラメルとモカが加わるフルボディの味わいです。

Sancerre Rouge 2019
サンセール・ルージュ 4,600円

750ml 赤

地方：ロワール
原産地呼称：サンセールAOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：アルコール発酵10～14日、毎日2度ルモンタージュ。10～12ヶ月樽熟成。

チェリーやベリーの赤い果実を連想させるアロマ。柔らかいタンニンと果実味が広がる軽やかなワインです。