



Domaine Heresztyn-Mazzini ドメーヌ・エレスティン・マツツィニ

エレスティン・マツツィ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ーニュ出身のシモン・マツツィ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ピジャージュ。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。

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。若干のピジャージュ。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 2022
ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ 19,000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：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回のピジャージュ。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。複雑で素晴らしく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。しっかりとしたストラクチャーを兼ね備えたワインです。

Gevrey Chambertin Clos Village
ジュヴレ・シャンベルタン・クロ・ヴィラーージュ



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ピジャージュ。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。

Gevrey Chambertin Vieilles Vignes les Jouises 2022
ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ・レ・ジュイス 20,500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：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回のピジャージュ。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。

Chambolle Musigny 2022
シャンボール・ミュジニー 24,000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。若干のピジャージュ。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。

Morey Saint Denis 1er Cru Les Millandes 2022
モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュ・レ・ミランド 37,500円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤
原産地呼称:モレ・サン・ドニ・プルミエ・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ピジャージュ。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 Goulots 2022
ジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・クリュ・レ・グロ 37,500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・プルミエ・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ピジャージュ。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 2022
クロ・サン・ドニ・グラン・クリュ 95,000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。定期的なピジャージュ。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。

Gevrey Chambertin 1er Cru La Perrière 2022
ジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・クリュ・ラ・ペリエール 37,500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・プルミエ・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が取り除かれた土壌。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ピジャージュ。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・プルミエ・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・プルミエ・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・プルミエ・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。若干のピジャージュ。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。