

# CELLIER SAINT BENOIT Cellier Saint Benoit セリエ・サン・ブノワ

アルボワ・ピュピヤンに居を構えるブノワ家は、複数の作物を栽培するポリカルチャーを家業とし、協同組合にブドウを販売していました。3代目のドゥニ・ブノワがブドウ栽培とワイン造りにのみ注力する事を決め、2003年にセリエ・サン・ブノワを設立。ドゥニの急逝により2019年から4代目のバンジャマンが引き継ぎ、ブルゴーニュとニュージーランドでの経験を活かしたワイン造りを行っています。

6ヘクタールの畑で5品種を栽培し、2020年に減農薬農法からビオロジックに移行。小さな区画から極少量ながらジュラ地方の豊かなテロワールを反映したワインを生み出しています。



Savagnin (Sous Voile) NV  
サヴァニャン (スー・ヴォワール) 17,000円



地方:ジュラ 750ml 白  
原産地呼称:アルボワ・ピュピヤンAOC  
品種:サヴァニャン100%  
醸造:複数の区画のブドウを使用。3代目のドゥニが手掛けた酸化熟成を経た2016・2017・2018ヴィンテージのサヴァニャンをブレンド。

酸化熟成に由来するナッツ、マルメロのペースト、そしてフローラルなアロマが溢れます。ナッツやカレーのフレーヴァーを伴うフレッシュでシルキーな味わいで、バランスの取れた驚くほどエレガントなワインです。