



美酒・旨酒・酔酒

さいしょ酒店

P.3

DOMAINE CHASSAGNE

ドメヌ シャサーニュ

ボージョレ ヴィラージュの
最高峰と言われる
ランティニエ村の葡萄を使用



ドメヌ シャサーニュのボージョレ ヌーヴォーの“3つのポイント”



“自然派パイオニア”

3世代にわたる家族経営の小規模ドメヌ（栽培面積10.5ha）。20年以上前から畝間に被覆作物を生やし、減農薬栽培を実践してきました。2019年にはHVE認証を取得。近隣の生産者たちから当初は懐疑的な目で見られていましたが、今ではその先進的な取り組みを皆が真似するほどになりました。



“セミマセラシオンカルボニック × 70%除梗”

ボージョレ ヌーヴォーはセミマセラシオンカルボニック（自然派な造）で醸造し、全体の70%の葡萄を除梗（通常は100%全房発酵）しています。自然な栽培と丁寧な醸造により、葡萄の味わいをしっかり抽出し、深みのある果実味と豊かなアロマを引き出しています。



“ランティニエ村の最高品質土壌”

すべてのボージョレヴィラージュの畑が、最高品質のワインを生むことで知られるランティニエ村に集中。ムーラン・ナヴァンを象徴するピンク色の花崗岩と、モルゴンコート デュ ピーの青色片岩を併せ持つ土壌が、複雑でリッチな味わいを作り出します。小規模だからこそ実現する、丁寧で味わい深いボージョレです。



丁寧な畑仕事から生まれる繊細
で落ち着きのあるヌーヴォー。

エレガントな香りと味わいがあります

ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー

航空便：FA-350 / 船便：FA-519

3,997円/2,897円

ランティニエ村の葡萄を100%使用して造る、こだわりのボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォーです。丁寧に育てた葡萄の素朴で自然な果実味を生かすため、清澄もろ過もしません。ビオディナミ栽培を学んだ妻と娘の経験を活かし、なるべく自然な方法を取り入れています。害虫対策にはフェロモンカプセルを使わず、益虫や木立に来る鳥を利用するようにしています。果実味豊か、酸とのバランスもよく、繊細で落ち着きのある上質なワインです。