



LE PRINCIPAL C'EST L'ESSENTIEL

**BERNARD FLEURIET ET FILS**  
SANCERRE  
MENETOU-SALON

ベルナル・フルーリエ・エ・フィスは、1991年にベルナルと彼の妻アンヌ・マリーによってはじめられた家族経営のドメーンです。彼らの息子、マチューとブノワは2002年に加わり、現在はサンセールで30ヘクタール、メヌトゥー・サロンで5ヘクタールを管理しています。彼らは2016年に有機認証を取得し、現在すべてのブドウ畑はバイオダイナミ農法で栽培され、2021年にデメター認証を受けました。

収穫はすべて手作業で行われます。白ワインはセメントや陶器のタンクなどの不活性な環境で除梗せず房ごとプレスされ、ステンレスタンクはブレンドのみに使用されます。熟成中に添加物や亜硫酸塩は使用せず、自然酵母のみを使用しています。

白ワインは100%ソーヴィニヨン・ブラン、赤ワインは100%ピノ・ノアールです。



**Bernard Fleuriet et Fils Sancerre Blanc 2022**

¥5500 (税込)

ベルナル・フルーリエ・エ・フィス サンセール ブラン 2022

サンセールの3つの土壌カイヨット、テール・ブランシュ、シレックスをブレンドしたこのワインは果実味とミネラル感が絶妙に調和しています。平均樹齢は25年で、コンクリートタンクと大型のオーク樽で発酵させ、10か月間シュール・リー（澱と一緒に熟成）しています。魚料理や鳥料理、ハードチーズと非常によく合います。

ジェイミー・グッド(ワイン・アノラック)：93点



**Bernard Fleuriet et Fils Menetou-Salon Blanc 2022**

¥4950 (税込)

ベルナル・フルーリエ・エ・フィス メヌトゥー・サロン ブラン 2022

男性的なサンセールの「女性的」な対抗馬ともいえるメヌトゥー・サロンは、その繊細さと優雅さを示す、穏やかで精緻なミネラル感のある白ワインです。ほのかな黄色い果実の風味と石灰のニュアンスが感じられます。ブドウの木は10年もので、コンクリートタンクで発酵し、8ヶ月間のシュール・リー熟成が施されています。

ジェイミー・グッド(ワイン・アノラック)：93点

**Bernard Fleuriet et Fils Les Pierres Sancerre Blanc 2022**

¥7150 (税込)

ベルナル・フルーリエ・エ・フィス レ・ピーエル サンセール ブラン 2022

シレックス土壌のみを使用し、1年間セラミックアンフォラで熟成されます。瓶詰め直前に亜鉛酸塩を20mg/l添付しています。香りは素晴らしく、石灰のニュアンスと共にメロン、シトラス、エルダーフラワーの風味が感じられます。口に含むとみずみずしい果実感と新鮮さが感じられます。複雑で繊細な味わいが特徴で、グレープフルーツの風味も感じられます。

ジェイミー・グッド(ワイン・アノラック)：95点



**Bernard Fleuriet et Fils Côte de Marloup Sancerre Blanc 2022 ¥7700 (税込)**

ベルナル・フルーリエ・エ・フィス コート・ド・マルルー サンセール ブラン 2022

このワインは、南向きの斜面にある白い土の畑で作られています。豊富な日照量が、ワインにミネラル感とバランスの取れた味わいをもたらしています。香りは花のように爽やかで、口に含むとすっきりとした繊細な後味が楽しめます。

ジェイミー・グッド(ワイン・アノラック)：95点

**Bernard Fleuriet et Fils La Baronne Sancerre Blanc 2022 ¥8800 (税込)**

ベルナル・フルーリエ・エ・フィス ラ・バロンヌ サンセール ブラン 2022

このワインは白い土壌の区画で育ったブドウから作られています。樹齢55年の古いブドウの木を使っており、ワインは400リットルの木樽で100%発酵、熟成されています。12ヶ月シュール・リー熟成が行われています。

爆発的なフローラルな香りに加え、バニラのニュアンスがあり、口当たりは非常に豊かで力強いです。このワインはフォアグラや白身肉とよく合い、またソースを使った魚介類や魚料理にも理想的なペアリングです。

ジェイミー・グッド(ワイン・アノラック)：95点

**Bernard Fleuriet et Fils Pur Jus Sancerre Blanc 2022 ¥8800 (税込)**

ベルナル・フルーリエ・エ・フィス ピュール・ジュ サンセール ブラン 2022

毎年、特別なワインに使用するぶどうの区画を慎重に選びます。このワインは、オボイド型（卵型）のコンクリートタンクで発酵させます。この形状の利点は次の通りです：

- \* 酵母の集まりやすさ: 酵母がタンクの底に集まりやすく、豊かな風味が引き出されます。
- \* 酸化の抑制: 酸素の取り込みが少なく、新鮮な味わいが保たれます。
- \* 温度管理の均等化: 温度が均等に保たれ、安定した発酵で深い風味が生まれます。

香りにはリンゴの風味を感じ、明るいシトラスの果実感が感じられます。シトラスや洋梨の風味もあり、口の周りには美しいミネラル感が広がります。

ジェイミー・グッド(ワイン・アノラック)：94点

**Bernard Fleuriet et Fils Les Saurins Sancerre Rouge 2022 ¥8250 (税込)**

ベルナル・フルーリエ・エ・フィス レ・ソラン サンセール ルージュ 2022

このピノ・ノアールは、南向きの非常に急な斜面にある白い土の畑から作られています。日光をたっぷり浴びることで、ワイン日から強い味わいと新鮮さを与えています。特徴としてはぶどうがしっかりと熟成し、濃厚で力強い味わいになります。またワインはフレッシュさが感じられ、非常に爽やかな風味で飲みごたえのある味わいになっています。

ジェイミー・グッド(ワイン・アノラック)：96点

**Bernard Fleuriet et Fils Anthocyane Sancerre Rouge 2022 ¥8800 (税込)**

ベルナル・フルーリエ・エ・フィス アントシアン サンセール ルージュ 2022

このキュヴェは、美しい赤土の土壌で育った、最も古いピノ・ノワールの木（平均樹齢35年）から作られます。このワインは100%木樽で熟成されています。収量が抑えられ、マセラシオン（果皮との接触）が長く行われたことで、しっかりと骨格と力強さを持つ品質の高いワインが生まれます。香りは果実味が豊かで、ほんのり香ばしさがああります。口に含むと、リッチで滑らかな味わいが広がり、フルーツのような香りが豊です。

ジェイミー・グッド(ワイン・アノラック)：95点

