Domaine Vivien Gabrielle（ドメーヌ ヴィヴィアン・ガブリエル）





ヴィヴィアン・ガブリエルの中心となるのは2009年に家族経営のワイナリーに加わったヴィヴィアン・ガブリエルの情熱と決意です。父であるドゥニが80年代にドメーヌを設立。ヴィヴィアンはドメーヌに参加した時から新しいエネルギーをもたらし、ブドウ畑の生態系に細心の注意を払いました。ブドウ畑のリズムと土壌の保全に尽力する彼のアプローチは、生物多様性のダイナミクスと一致しています。

慎重に導入された生物多様性は、それぞれの気候と区画のニュアンスを明らかにしました。低収量と剪定というブドウ栽培方法は、テロワールの真正性を輝かせます。酵母や硫黄を添加することなく自然熟成、熟成中もその活力を保っています。この本格的なアプローチにより、フレッシュでダイナミックなワインが生まれ、そのユニークな個性が明らかになるように進化します。
ドメーヌは現在、ビオディナミに転換し、レ・ヴィニュロン・アンデペンダン（独立したワイン生産者）の一員として、オーガニック認証を取得しています。



商品名	年代	容量 (ml)	種類	入数	参考小売価格	備考 / POS
クレマン ド ブルゴーニュ シャルドネ ブリュット Crémant de Bourgogne Chardoonay Brut	NV	750	泡・白	6	（¥5,995） ¥5,450	3760124844139
100% シャルドネ 。瓶内二次発酵、澱と共に 18 ヶ月熟成。 残糖6g/l以下。アルコール 12.0% 白い花、柑橘の皮、ブリオッシュの繊細で魅力的な香り。きめ細かい泡とクリーミーなテクスチャー。洋ナシ、アーモンドや湿った石が幾層にも重なる。						
ブルゴーニュ シャルドネ ピエール ブランシュ Bourgogne Chardonnay Pierres Blanches	2023	750	白	12	（¥5,500） ¥5,000	3760124111118
100% シャルドネ。土着酵母でテロワールのエレガンスを保つためにステンレス・タンク発酵、澱とともに熟成。アルコール 13.5% フレッシュさとミネラルのバランスが美しく、洋ナシやリンゴの熟した白果実の香り。長い澱との接触がワインのテクスチャーを豊かにし、調和のとれた複雑なフィニッシュ。						
ブルゴーニュ ブラン シャルドネ トラディション Bourgogne Blanc Chardonnay Tradition	2022	750	白	12	（¥7,150） ¥6,500	3760124111231
100% シャルドネ。土着酵母発酵、フレンチオーク古樽で12ヶ月熟成。アルコール 13.5% バニラ、トーストしたブリオッシュ、キャラメル、熟した果実の豊かなアロマが魅力的なブーケを作り出す。デリケートなフレーバーがより複雑なニュアンスへ進化。						
ブルゴーニュ ピノ・ノワール グラン・ノワール Bourgogne Pinot Noir Grains Noirs	2022	750	赤	12	（¥6,600） ¥6,000	3760124112115
100% ピノ・ノワール。3日間の低温マセラシオン、土着酵母でステンレス・タンク発酵、6か月熟成。 アルコール 13.5% イチゴ、チェリー、ブルーベリーなどの小粒の赤と黒の果実の香り。生き生きとしてフレッシュで、しなやかなタンニンが果実味を主体としたキャラクターと見事に調和。						
ブルゴーニュ ルージュ ピノ・ノワール トラディション Bourgogne Rouge Pinot Noir Tradition	2022	750	赤	12	（¥7,480） ¥6,800	3760124112122
100% ピノ・ノワール。土着酵母発酵、オーク樽（新樽比率10～15%）で12か月熟成。 アルコール 13.5% カシス、チェリー、ブラックベリーの活き活きとした香りに、オークからのスパイス。タンニンはソフトでベルベットのようなテクスチャー、素晴らしい熟成ポテンシャル。						
シャブリ プルミエ クリュ モンマン Chablis 1er Cru Montmains	2022	750	白	12	（¥12,100） ¥11,000	3760124111170
100% シャルドネ。土着酵母発酵、マロラクティック発酵後ステンレスタンクで15ヶ月熟成。アルコール 12.0% デリケートで繊細、ミネラルなエレガンスと複雑性が魅力的。石の多いテロワールはワインに顕著なミネラルのアロマを与えます。						
シャブリ プルミエ クリュ モンテ ド トネール Chablis 1er Cru Montee De Tonnerre	2023	750	白	12	（¥13,200） ¥12,000	3760124111217
100% シャルドネ。土着酵母にてマロラクティック発酵も伝統的なハーフ・ミュイッド(500リットル)で発酵、引き続き12ヶ月熟成。アルコール 13.0% ヨード香、フィネス、エレガンスを伴うミネラルが絶妙に調和。比類のない複雑さと卓越したミネラルの構成で、シャブリの最高峰を凝縮したようなスタイル。						
イランシー ヴィエイユ・ヴィーニュ Irancy Vieilles Vignes	2022	750	赤	12	（¥7,700） ¥7,000	3760124846010
100% ピノ・ノワール。土着酵母発酵、フレンチオーク樽で12か月熟成。 アルコール 14.0% 強烈にフルーティーな香り。カシス、サワーチェリー、ブラックベルーなどが穏やかなオークとスパイスにより引き立って、タンニンはベルベットのように滑らか。						