



## = ギイ・アミオとフィリップ・コランのメテイヤージュによる幻のワイン =

### ■ 生産者について



ベイ家は1930年代、マダム・ベルト・ベイ（Berthe Bay）によりフランス北部のカンプレーにて創業されたワイン商です。創業当初は、主にボルドーワインを扱っていました。

同家がブルゴーニュワインを本格的に扱うようになったのは、ベルトの息子レイモン（Raymond）が兵役でシャサーニュ・モンラッシェのワイン生産者ピエール・アミオ（Pierre Amiot）と知り合ったことがきっかけです。アミオの助言のもと、シャサーニュ・モンラッシェ 1er 「レ・ショーメ・クロ・サン・タブン」と「クロ・サン・ジャン」、そしてピュリニー・モンラッシェ 1er 「レ・ドゥモワゼル」の区画を購入。以来、レイモンの兄弟がアミオ家に住み込んで働くなど、両家は親交を深めていきます。そのころ生産されたワインは、1960年頃までパリのネゴシアン『サヴォワ・クラブ』に卸していました。

1985年、レイモンの妻の甥・ジャン・クロード・ベイ（Jean-Claude Bay）が当主に就任すると、同家はさらにブルゴーニュの畑の獲得を進めていきます。シャサーニュ・モンラッシェ 1er 「レ・ヴェルジェ」、レ・シェーヌ、サントネイ「ラ・コム・ドゥシュ」、ムルソー「スー・ラ・ヴェル」、ボヌ「スー・ル・ボワ」などを次々に購入。現在までに同家がブルゴーニュに所有する畑は、区画・面積ともに非常に充実したものとなっています。

「ドメーヌ・ベイ」ブランドでリリースされているワインは、シャサーニュでも指折りの名生産者であるギイ・アミオ、フィリップ・コランがメテイヤージュ（分益小作）契約で栽培・醸造を行っています。生産量が少なく、これまで主にフランス国内のごくプライベートな顧客にのみひっそり限定販売されてきた、いわば「幻のワイン」です。近年、世界のワイン愛好家からの熱望を受け、少しずつ国外にも輸出されはじめています。

### ■ ワインについて

#### ◆ Chassane Montrahet Les Vergers Blanc シャサーニュ・モンラッシェ・レ・ヴェルジェ・ブラン

<品種>シャルドネ100% <樹齢>80年 <土壌>粘土石灰質 <面積>0.1ha <醸造>12か月樽熟成。新樽率30%。

優雅に熟した洋梨、白桃、柑橘の馥郁たる香り。この上なく丸くなめらかな口あたりで、艶のあるミディアムボディの味わい。口いっぱい広がるうま味、卓越した余韻の長さ複雑味を堪能できます。

#### ◆ Chassane Montrahet Les Chênes Rouge シャサーニュ・モンラッシェ・レ・シェーヌ・ルージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <樹齢>60年 <土壌>鉄分豊富な茶色い石灰質 <面積>0.28ha <醸造>12か月樽熟成。新樽率30%。

控えめな樽香がエレガント。レッド・チェリー、大地を思わせる深い香りが豊かにあふれます。後味のブラックペッパーのような風味が余韻を引き締めています。

#### ◆ Santenay La Comme Dessus Rouge サントネイ・ラ・コム・デュシュ・ルージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <樹齢>50年 <土壌>表土の薄い粘土石灰質 <面積>0.25ha <醸造>12か月樽熟成。新樽率30%。

スパイシーで線の強い味わいが魅力の筋肉質なワイン。豊富なミネラルが、力強く複雑な印象を与えますが、余韻の果実味と樽香はやわらかく、ほんのりとした甘さを感じさせます。