



# Fanny Sabre

## ファニー・サーブル

2007年に3.5ヘクタールの家族の畑を引き継いだファニー・サーブルがポマールに設立したワイナリーです。大学で法律を学んでいた時に、若くして急逝した父の後を継ぐ事を決断し、フィリップ・パカレに師事しブドウ栽培と醸造の経験を積みました。有機栽培を行う畑は小規模ながら質の高い区画を厳選し、現在7ヘクタールから約18種のワインを手掛けています。創業当初よりテロワールの個性を表現すべく、介入を極力行わないワイン造りを行っています。



**Bourgogne Aligoté** 2022  
ブルゴーニュ・アリゴテ 7,500円



地方:ブルゴーニュ 750ml **白**  
原産地呼称:ブルゴーニュAOC  
品種:アリゴテ100%  
醸造:ポマールの斜面に位置する区画、粘土石灰、樹齢50年。48時間デブルバージュ後、500ℓの樽で発酵・MLF、11ヶ月熟成(30%新樽)、バトナージュなし。エコセール取得。

果実と白い花のアロマ。フレッシュな味わいは塩味を伴い、美しい酸が長い余韻をもたらします。

**Bourgogne Blanc** 2022  
ブルゴーニュ・ブラン 8,500円



地方:ブルゴーニュ 750ml **白**  
原産地呼称:ブルゴーニュAOC  
品種:シャルドネ100%  
醸造:ムルソーとポマールの2区画のブレンド。粘土石灰、樹齢40年。48時間デブルバージュ後、500ℓの樽(30%新樽)で発酵・MLF、500ℓの新樽と288ℓの2年樽で11ヶ月熟成、バトナージュなし。エコセール取得。

焼きリンゴのアロマ。魅力的な甘いフレーヴァーから繊細な酸を伴うフィニッシュへと続きます。

**Bourgogne Rouge** 2022  
ブルゴーニュ・ルージュ 8,500円



地方:ブルゴーニュ 750ml **赤**  
原産地呼称:ブルゴーニュAOC  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:ポマールの3区画のブレンド。鉄を含む粘土、樹齢40年。100%全房、木樽の開放式発酵槽でピジャージュ、ルモンタージュを1日2回行い発酵、400ℓ(30%新樽)と2000ℓの大樽で11ヶ月熟成。エコセール取得。

快活な赤い果実に加え杉のニュアンスを感じるアロマ。赤い果実とスパイスのフレーヴァー、美しいストラクチャーを伴う魅力的なワインです。

**Beaune Clos des Renardes Rouge** 2022  
ボヌ・クロ・デルナルド・ルージュ 16,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml **赤**  
原産地呼称:ボヌAOC  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:リュディ Au Renard に位置する2ヘクタールのクロ。わずかに鉄を含む粘土石灰。100%全房、木樽の開放式発酵槽でピジャージュ、ルモンタージュを1日2回行い発酵、400ℓの樽(30%新樽)で13ヶ月熟成。エコセール取得。

スマイル、ヨード、ドライハーブ、クランベリー、杉のアロマ。瑞々しい果実味、茎のニュアンス、土っぽさが見事に融合し、シルクのように滑らかな質感を伴う素晴らしいワインです。

**Volnay** 2021  
ヴォルネイ 17,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml **赤**  
原産地呼称:ヴォルネイAOC  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:粘土石灰、樹齢約40年。100%全房、木樽の開放式発酵槽でピジャージュ、ルモンタージュを1日2回行い発酵、228hℓの樽(30%新樽)で17ヶ月熟成。

チャーミングなレッドチェリーのアロマ。口に含むと果実味と共に繊細でドライなタンニンが広がり、美しい凝縮感と奥行を伴う繊細なワインです。

**Beaune 1er Cru Les Chouacheux Rouge** 2020  
ボヌ・ブルミエ・クリュ・レ・シュアシュー・ルージュ 22,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml **赤**  
原産地呼称:ボヌ・ブルミエ・クリュAOC  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:粘土石灰、樹齢38年。100%全房、木樽の開放式発酵槽でピジャージュ、ルモンタージュを1日2回行い発酵、228hℓの樽(30%新樽)で15ヶ月熟成。エコセール取得。

赤い果実とスパイスのアロマ。上質なタンニンがもたらす引き締まったストラクチャーを伴うフルーティーでバランスの取れたワインです。

Gevrey Chambertin  
ジュヴレ・シャンベルタン

2021  
26,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml **赤**  
原産地呼称:ジュヴレ・シャンベルタンAOC  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:粘土石灰、樹齢40年。100%全房、木樽の開放式発酵槽でピジャージュ、ルモンタージュを1日2回行い発酵、228hの樽(30%新樽)で18ヶ月熟成。

ラズベリー、ブラックベリー、花、ミネラルのアロマ。滑らかなタンニンを伴うエレガントでフレッシュなワインで、長いフィニッシュには豊かな果実味を感じます。