

SAINTE JOIE

MAISON MEYER

ワイン生産者
ボヌール・ブリュット

概要

—

Made in アルザスの家族から始まる冒険の物語

ワイン生産に身を捧げて

私たちのブドウ園

ドメーヌ サント・ジョワ: 非凡なワインたち

サント・ジョワ コレクション

共に分かち合う体験



家族から始まる
冒険の物語

Made in アルザス

1939

のびゆく葡萄の蔓とともに
受け継がれるワインへの情熱



1967



2022



1963

メイヤー家では、何世代にもわたって
サン・イポリットの地でブドウを栽培してきました。



ユベール&クロディーヌ

「私の両親であるクロディーヌとユベール・マイヤーは、非常に小さな区画からブドウ栽培に乗り出しました。父は多忙を極め、夜は工場で現場労働者として働きながら、昼の間は妻と一緒に葡萄畑に出て働いていました。

そこで流した汗と引き換えに、またユニークなノウハウや大地とワインへの情熱、そして両親たちがいつも周囲の人々に飾らずに付き合っていたことなどのおかげで、私たちのメゾンは発展し始めたのです。」
ジル・マイヤー

ジル

「2012年に両親からバトンを受け継いだ私は、より先進的な環境アプローチを使ってこのドメーヌをより繁栄させようとしています。」

& ノエミ

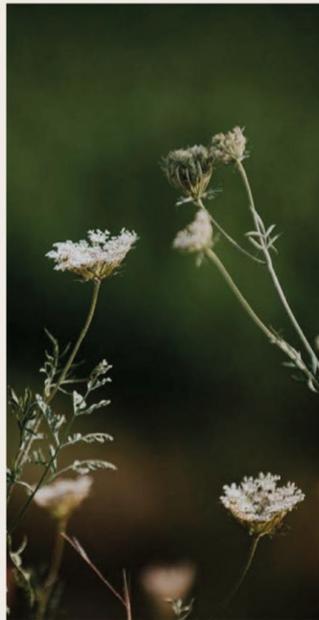
「ワインとガストロノミーは、エビキュリアンとしての私の人生において常に中心的な位置を占めてきましたが、夫のジルとの出会いがさらにそれを決定づけました。情熱的なワインメーカーである彼は、君が心から選択することに従うといい、いつも励ましてくれたのです。徐々に種を撒いていくように、私は法律関係の仕事から彼と同じ職種に転向していきました。いま私を駆り立てる情熱は、ガストロノミーのキャストたちとともに素晴らしい料理とワインのペアリングを開発し、あなたを喜ばせることです。」





ワイン生産に
身を捧げて

« この世界で私が知っている唯一の重要なことは、
ブドウの木を育てることだ。 »
ヴォルテール



私たちがお約束すること

葡萄栽培とは、何よりもノウハウと、自然が日々私たちに与えてくれるものの観察との繊細な連携と言えるでしょう。ヴィンテージワインはそれぞれユニークです。私たちは土壌を保護し、健康で生き生きとした高品質のブドウを生産するという決意のもとにさまざまな選択を重ねていきます。



私たちの
ブドウ園

« 私のルーツは天にあるのです »
セイラック神父

アルザスの中心部、オー・ケニスブール城の麓に位置する私たちのブドウ畑は、2キロメートルの外周と30ヘクタール以上の面積の内のいくつかのコミュニティに広がっています。土壌は粘土石灰岩と花崗岩です。

ブドウの平均樹齢は30年です。

アルザスとクレマン・ダルザスのアペラシオンをはじめすべての品種のブドウを栽培しています。

除草剤を一切使用しないという信念から、AB (agriculture biologique 有機農法) の有効性を検証し取り入れています。

私たちは、結果にこだわる実験的なビオディナミを実践しています。ブドウ畑を、地球、空気、水、その他の惑星とつながっているシステムの一つの要素として考えているのです。





創業

1992

Claudine Meyerと
Hubert Meyerにより設
立される

進化

2012

Gilles Meyerへの
会社の移譲
事業拡大

有機農法 ビオディナミ

経営の多角化

2022

ノエミ・マイヤー・フェレが
加わり、ドメヌ・サント・
ジョワの創設

配備

2023

ベルクハイム市に新社屋建設



ドメーヌ
サント・ジョワ

サント・ジョワ
非凡なワインたち

『Sainte joie』は、詩のような繊細さをもって、サン・イポリットに根ざした私たちメゾンのルーツ、さらにはワインに囲まれた私たちの人生への謳歌を表すものでありたいのです。なぜなら「喜び」は快樂よりも深く、幸せよりもさらに具体的であると考えからです。喜びは皆に伝わっていくもの。私たちはそれを分かち合いたいのです。

私たちのワインが皆さんの感覚に触れる体験を通し、その生き生きした思いが届くよう望んでいます。見ること、香りを嗅ぐこと、味わうことは、何よりも「喜び」を呼び起こし、誰しもが輝く機会を与えてくれるものだからです。

ノエミ



SAINTE JOIE

MAISON
MEYER

ロゴについて

サント・ジョワのアイデンティティが
ブドウ畑での仕事にあることが
図解されています

このロゴは、ワイン生産者が細心の注意を払う
トレリス（棚）に吊り下げられたブドウの
木の列を象徴しています。
そこですべてが形になっていくのです。



エレガンス
地道さ
伝統
/ 現代性

SAINTE
JOIE MAISON
MEYER

ローマ字の大文字が組み合わせられたロゴは
空から見た大地という別のモチーフを使っ
ています。私たちの素晴らしいドメーヌの
区画を空から見ているかのようです。



私たちのラベル

ビオディナミ農法と有機栽培においては、土壌に命が吹き込まれます。ですのでラベルの上の方には、あたかも風で膨らんだスカーフのように生きはじめの土壌という理念が描かれており、ブドウ畑の区画が動いているように見えます。

下の方も形は夢幻的な感じで、解釈は私たちの想像力に委ねられます。ワインのテイスティングをするときに、イメージや記憶を織り交ぜながら自分なりの尺度で判断ができるようになっています。

香り立つフレグランス？
テイスティングのときに
鋭敏さをとらえようと拡張する
香りの感覚でしょうか。

雲？ブドウの木の成長に必要な
水をもたらしますね。

土壌の地層？ 地質図？ 岩盤？

あなたには何が見えるでしょうか？



サント・ジョワ
コレクション

メゾン・メイヤーによる査定の品々

« あるタベワインの精が
ボトルの中で歌っていた»
シャルル・ボードレール

サント・ジョワのファミリーのご紹介



辛口リースリング

2020年産
有機農法

ペアリング

ミネラルヨード香、繊細、クリーミー、
なめらか、ロースト香、燻煙、ナチュラル、
酸味、甘味と塩味

視覚

ワインは黄金色で美しい輝きを放ち
キラキラと輝いています。

嗅覚

湿った石のミネラル分、果実の花の香りを持ち、力強く持続的なアロマです。
キンカンのような柑橘類の皮の芳香はすぐに認識でき、サンザシなどはかない
白い花のフローラルが引き立ちます。

味覚

彼はストレートでありつつ非常に奥深く、その生き生きとした香りは口いっばいに広がります。このワインは、蜂蜜の香りだけでなく、非常に素晴らしい深く複雑なフレグランスを持っています。フィニッシュには、ごくわずかな「美しい苦味」が全体的なバランスを際立たせ、その個性で花崗岩のテロワールの特徴を十全に表現しています。





辛口ピノ・ノワール

2019年産

ペアリング

焦げ香、燻煙、芳醇、
スパイシー、甘味、ロースト香

視覚

紫がかった反射にきらめくルビー色で、とても鮮やかです。
非常に粘性が高くグラス内壁に豊かなつなめらかな
「ワインの涙」伝うのが見られます。

嗅覚

香り立つ芳香があり、最初はカシス、ブルーベリー、ブラックチェリー、ブラックベリーなどの黒系果実の香りが鼻腔に満ちます。次に、シナモン、バニラ、ロースト香の甘いスパイスのノートが続きます。

味覚

口に含むと、はじめは丸みを帯びて滑らかなピロードのような印象です。すでに香りに感じていたブラックベリーの風味が優勢ですが、しなやかで絹のようなタンニンの洗みがあります。上質かつエレガント、非常に長いアロマの芳香が持続します。フィニッシュには、メントール、ユーカリ、砂糖漬け果物のノートがあります。このワインは非常に多層的です。

ピノ・グリ

ヴァンダンジュ・タルディヴ - 2018年産

—

ペアリング

スパイシー、甘味、甘味 - 塩味

パセリ風味

視覚

ワインは強烈な黄金色の輝きを放ちます。

嗅覚

非常に強い芳香が香り立ち、非常に多層的です。熟した果実、柑橘類、キャラメル、イチジク、砂糖漬けのアプリコットの香りがあり、貴腐ワインのアロマの成熟度が際立ちます。ノートは徐々にエキゾチックなフルーツへと変わっていきます。

味覚

酸味と糖度のバランスが絶妙です。香りそのまま口の中の味わいへと推移します。初めのアタックは絹のようになめらかで、しかも長く持続するのが非常に印象的で、

アロマの力が格別な一品です。





ゲヴェルツトラミネール

ヴァンダンジュ・タルディヴ - 2018年産

グラン・クリュ・ヘンスト

ペアリング

スパイシー、甘味、
ブルーチーズのフレーバーと
パセリ風味

視覚

ワインは黄金色で銅のような反射があります。くっきりとした色素を
きらめかせる完璧な輝きです。

嗅覚

芳香が爆発的に香り立ち官能的です。ライチや柑橘類の皮などの
エキゾチックな果物の香りが印象的です。またこれらの香りは、
ローズのフローラルノートと重ね合わされています。果実の天然
フェノールの成熟から来る奥深さがこの上ない繊細さで
広がっていきます。

味覚

口に含むとすでに嗅覚で感じた香りに気づかされます。このワインは糖分と
酸味のバランスが非常に良く、やわらかな口当たりにもかかわらずしっかり
とした率直な味わいです。非常に良い濃さがあり、驚くべき余韻の長さを誇
るこのワインは、忘れられない一皿との組み合わせを可能にするでしょう。

サント・ジョワ、南仏麓

ロゼ

グルナッシュ、シラーズ、サンソー

原産地 フランス / プロヴァンス / コトー・ヴァロワ

ペアリング

塩味、焦げ香、燻煙、スパイシー、
繊細、ナチュラル、ミネラルヨード香、甘み

視覚

淡い桃色、真珠のような明るい色。きらめくクリアさです。

嗅覚

エキゾチックなフレッシュフルーツ、桃、白系花、柑橘類の生き生きとしたノ
ートが支配する非常に美しく強烈なアロマ表現。

味覚

ストレートで、優しく、程よいミネラルの酸味がたつぷりと感じられとても爽やか
です。桃のフルーティーな香りもありますが、レモンやグレープフルーツなどの
柑橘系の果物も感じられます。アロマの成熟とフルーティーさの高度なバラン
スがすぐに感じ取れます。とても心地よい力強さで喉の渴きを潤す感覚。フィニ
ッシュは生き生きとビュアです。酸味を際立たせるミネラル分がこのワインに
非常に上質な後味の持続を与えています。





クレマン・ブリュット ロゼ

ピノノワール

CEIL

このワインは金色の反射を持つサーモンカラーという綺麗で明るい色です。

NEZ

このワインはまず赤系果実のアロマを香り立たせます。そのふわりとした香りはその細かな気泡によって運ばれさわやかさを感じさせます。二番目の香りは、チェリーとアーモンドの種子のような香りです。

BOUCHE

口にひろがるのは香りに次いでやってくるフルーティーな豊満さです。次に、牡丹の花の繊細な香りに気づきます。このワインの素晴らしいアロマの持続性は特筆すべきものです。

クレマンダルガス・ ブリュット・ナチュラル

ピノ・ブラン、オーセロワ、ピノノワール

有機農法

視覚

淡黄色で、緑色の反射があります。ワインは澄んでいて明るく、泡の列がかなりあります。

嗅覚

それはかなり表現力豊かで、美しい激しさに恵まれていますが、活気はありません。パーペナなどのフローラルな香り、特に柑橘類やグレープフルーツの香りを表現しています。

味覚

口に弾けるのはフルーティーな豊潤さです。ふわりと流れるような飲み心地のワインは重さを感じさせません。しかしアタックは生き生きとしてみずみずしさが広がります。またしっかりした味わいと塩分のおかげで、喉の渇きを癒すのがとても心地よく感じられます。酸味のストラクチャーも非常に良い
全体的なバランスがよいことを示しています。





サント・ジョワ、
シャンパーニュの麓

シャンパーニュ (シャンパン)

シャルドネ、ピノノワール

原産地 フランス / シャンパーニュ

ペアリング

このシャンパンは、あらゆる料理やシーンに
まさにぴったりです

視覚

色は黄金色で、緑色の反射があります。気泡は細かく、均質で規則的なサイズで、
グラスの底から湧き上がる際の調和がすばらしく非常に長続きます。

嗅覚

香り立ちが爽やかさに満ちています。リンゴや洋ナシなどの果樹園の果物の
フレーバーです。その背後にシャルドネ種に通じる燻煙のノートも
感じられます。

味覚

アタックは率直で、シャルドネ種のフレッシュな鮮烈さ、非常に心地よくうっと
りと喉を潤す特徴があります。アルコールと酸度の融合が非常にうまくいって
おり、エレガントでバランスの取れた逸品となっています。

後味は香りを伴いながら非常に長く続きます。

ともに分かち合う体験

«ワインの真の味わい方を知っている人は、
実はワインを飲んではおらず、
秘密を味わっているのだ»
サルバドール・ダリ

あなたの家族、友人、仕事仲間、ワインはよく知らなけど興味があるという人たち、皆でワインの魔法の世界で忘れられない瞬間を分かち合いましょ！

お気に入りのワインをどう表現したらいいかお知りになりたいですか？ それともレストランのワインリストを楽々読めるようになりたいですか？

テイastingでは、あなたが感じたことを言語化し、喜びを感じてもらおうお手伝いをします。





テイスティングの力

「ワインはさまざまな次元を旅する芸術です。
時間や空間、そして想像力の中で。」 ノエミ

あなたのご希望のレベルに応じて、フレンドリーかつ100%調整可能な運営
で対応します。「ベアリング」こそが私たちの情熱です。

詳しくはお問い合わせください!

プレス連絡先 :

Noémie Meyer Ferré
contact@saintejoie.com

+33 07 50 10 77 91

21 route de Sélestat - 68750 Bergheim

www.saintejoie.com



@SAINTE_JOIE