



*Simon Bizé & Fils*

SAVIGNY-LES-BEAUNE - CÔTE-D'OR

ドメヌ・シモン・ビーズについて

ワイナリーの歴史は1880年、サヴィニー・レ・ボヌに始まりました。以来、各世代による独自の発展と努力により、今日のドメヌ・ビーズを確立しております。

1880年、曾祖父シモン・ビーズは、いくつかのブドウ畑の区画を所有していました。当時はブドウ栽培が難しい時代で、ブドウ畑での作業はすべて手作業で行っていました。

1918年、祖父シモン・ビーズがワイナリーの経営を引き継ぎ、新しいブドウ畑の区画を購入しました。耕すための馬や新しい農機具を導入し、生産性の向上を図りました。

1950年、父シモン・ビーズはドメヌに決定的な変化をもたらしました。優れたワインメーカーであった彼は、「ワインメーカーとその顧客」の関係の重要性を強く信じ、自らワインを瓶詰めして販売するビジネスモデルを確立しました。彼の才覚は、個人客とレストラン経営者の顧客ネットワークを確立することを可能にしたのです。彼のワインの品質は、専門家や愛好家に認められ、高く評価されるようになりました。

1972年、息子のパトリック・ビーズは、父の目標をさらに発展させました。彼は新しい醸造場を建設し、樽貯蔵庫を拡張し、新しい区画を購入し、より豊富な種類のワインを新たに提供できるようになりました。

2013年、パトリック・ビーズが亡くなりました。現在、日本人の妻の千紗、妹のマリエルをはじめ、チーム全員が、ブドウ畑での丁寧で厳密な作業を通じて品質を追求し、自然と調和し、健全な環境の中で、未来のワイナリーを確立するために努力しています。

千紗・ビーズは、女性醸造家としてパトリックの変わらぬ目標を受け継いでいます。

*Domaine Simon Bizé*

*The winery's history begins in 1880 in Savigny-les-Beaune. Since then many generations have followed, each contributing its own developments and knowledge to establish Domaine Bizé as it is today.*

*In 1880, the great grandfather Simon Bizé owned a few vineyard parcels. It was a difficult period in viticulture, as all of the work in the vines was done by hand.*

*In 1918, the grandfather, also named Simon Bizé, assumed management of the winery, buying new vineyard parcels. With the help of a horse for plowing and new agricultural equipment, vineyard work became less tedious.*

*In 1950, the father Simon Bizé undertook a decisive transformation of the domain. An excellent winemaker, he decided to bottle and sell his own wine, believing firmly in the importance of the relationship between 'the winemaker and his/her clients.' His savoir-faire permitted him to establish a client network of both private individuals and restaurateurs. The quality of his wine was recognized and appreciated by experts and connoisseurs.*

*In 1972, Patrick Bizé further developed his father's goals. He built a cuverie, expanded the barrel cellars, and bought new parcels to offer a new, more extensive range of wines.*

*2013 marked the passing of Patrick Bizé. His wife Chisa, his sister Marielle, and the entire team carry on Patrick's ever-present goal of pursuing quality through careful and exacting work in the vines, working in harmony with nature, and striving to ensure the domain's future in a healthy environment.*





*Simon Bize & Fils*

SAVIGNY-LES-BEAUNE - CÔTE-D'OR

## 白ワインについて

### <醸造>

私たちの最大の関心事は、良い酸味と十分な熟成度を持つブドウを収穫することです。これらの要素を完璧なバランスに近づけることが、私たちの仕事の基本です。赤ワインと同様、私たちの目標は、テロワールを代表する精密で繊細なワインを造ることです。

白ブドウはワイナリーに到着後すぐにプレスされ、マストはタンクに移され、自然な沈殿を促すために12°Cに冷却されます。約12時間後、マストはデブルベされ、ブルベ（重い澱）はタンクの底に沈殿します。透明な細かい澱だけが残されます。澱は、澱引きまでの樽熟成の間、ワインに栄養を与えます。このステップは非常に重要です。澱引きされたマストは、セラーで直接樽に移され、3〜4日後に自然にアルコール発酵が始まります。アルコール発酵は、20°Cから24°Cの比較的安定した温度で、平均4週間から6週間続きます。ワインは、アペラシオンによって9ヶ月から15ヶ月間、樽の中で熟成されます。

## White Wine

### <Vinification>

*Our principal concern is to harvest grapes with good acidity and sufficient ripeness. Coming as close as possible to the perfect balance between these elements is the basis of our work. As is the case for our reds, our goal is to make precise, delicate wines, representative of their terroirs.*

*White grapes are immediately pressed upon arrival at the winery, then the must is transferred to tank where it is cooled to 12° C to encourage natural sedimentation. After roughly 12 hours the must is débourbé: the bourbe or heavy lees have settled to the base of the tank. Only the fine, clear lees are kept. They will nourish the wine throughout the barrel-aging period until they are racked. This step is very important.*

*The decanted must is transferred directly into barrels in the cellar where alcoholic fermentation begins naturally three to four days later. The alcoholic fermentation lasts for an average of four to six weeks at a relatively stable temperature of 20° C to 24° C. The wines are aged in barrel from 9 to 15 months, depending on the appellation.*





*Simon Bize & Fils*

SAVIGNY-LES-BEAUNE - CÔTE-D'OR

## 白ワインについて

### <樽熟成>

白ワインに使用する樽は1年から5年で、新樽の比率は15%から30%の間です。ブルゴーニュ・ブランは約9ヶ月間樽で熟成させた後、タンクでアSEMBルし、フレッシュさとフルーティーな特徴を保ちます。ヴィラージュ、1er Cru、Grand Crusは、その複雑さを明らかにするために、さらに数ヶ月の樽熟成を必要とします。

マロラクティック発酵は自然に行われ、早ければ1月から始まり、春に終了することが多いです。アペラシオンごとに樽の熟成が十分に進んだと判断すると、ワインをステンレスタンクに澱引きし、各キュヴェのアッサンブラージュを行います。アッサンブラージュの間、ワインは時々軽くフィルターにかけられます。澱引き後、一部のアペラシオンはタンクで2~4ヶ月間、細かい澱の上で2度目の熟成を行います。この期間、ワインはより洗練され、オークの特徴がよりよく溶け込みます。

## White Wine

### <Barrel aging>

*The barrels used for our white range from one to five years old, the proportion of new oak varies between 15% and 30%. The Bourgogne Blancs remain in barrel for approximately 9 months and are then assembled in tank to retain their freshness and fruity characteristics. The Villages, 1er Cru and Grand Crus need several months more in barrel to reveal their complexity.*

*Malolactic fermentation takes place naturally, beginning as early as January and often finishing in the spring. When we judge the barrels to have aged sufficiently for each appellation, the wines are racked to stainless-steel tanks for the assembly of each cuvée. During the assemblage the wines are occasionally lightly filtered. After racking, certain appellations are returned for a second aging in tank on their fine lees for two to four additional months. During this period the wines become more refined and the oak characteristics better integrated.*





*Simon Bize & Fils*

SAVIGNY-LES-BEAUNE - CÔTE-D'OR

## 赤ワインについて

### <醸造>

ワイナリーの特徴のひとつは、オペレーションとヴィンテージに応じて、全房（除梗しない房）または部分的に全房を使用することです。醸造においては、テロワールの多様性を尊重し、力強さや過剰な抽出ではなく、フィネスとエレガンスを追求することを目指しています。

ワイナリーに到着したブドウは、腐敗や未熟な果実を取り除くために選果されます。選別されたブドウは、木製の発酵槽に入れます。この段階で、ブドウに過度な圧力をかけないように、手で優しくパンチングを始めます。これは、素朴で渋いタンニンのもととなる種が粉々になるのを防ぐためです。その後、33.34℃まで温度が上昇するとアルコール発酵が始まり、ブドウから色、タンニン、アロマが引き出されます。アルコール発酵は自然に起こり、5日から7日間続きます。糖分がすべてアルコールに変わった後、温度は24℃まで徐々に下がり、この時点でテイस्टィングに基づき、新しいワインはデヴァッティングされ、プレスされる。その後、ワインはステンレスタンクに移され、デブルベまたはデカンテーションされた後、オーク樽に入れられ、平均1年間熟成されます。

## Red Wine

### <Vinification>

*One of the Domain's particularities is our work with whole clusters (non de-stemmed bunches) or partial whole clusters, based on the appellation and the vintage.*

*Throughout our vinification we aim to respect the diversity of our terroirs by seeking finesse and elegance rather than power and over-extraction. Grapes are sorted upon arrival at the winery to eliminate any rot or under-ripe fruit. The sorted fruit is then dropped into wooden fermentation vats. At this stage we begin to gently punch down by foot so as to avoid applying excessive pressure to the grapes. This prevents the seeds from grinding – a source of rustic, astringent tannins. Alcoholic fermentation then follows as temperatures rise to 33.34° C, during which color, tannins, and aromas are extracted from the grape. Alcoholic fermentation occurs naturally and lasts between five and seven days.*

*Once all of the sugar has been transformed to alcohol the temperature gradually decreases to 24° C, at which point, based on tasting, the new wine is de-vatted and pressed. The wine is then transferred into stainless steel tanks where it is débourbé or decanted, then placed in oak barrels for an average of one year.*





*Simon Bize & Fils*

SAVIGNY-LES-BEAUNE - CÔTE-D'OR

赤ワインについて

<樽熟成>

赤ワインの熟成には、デリケートなピノ・ノワール種の典型的なアロマを維持するために、新樽をほとんど使用しません。樽の年数も1年から6年までとさまざまです。マロラクティック発酵は、オペレーションに基づいて、1月から6月の間に行われます。

赤ワインは、樽熟成の最後に一度だけ澱引きを行います。その後、各キュヴェは瓶詰め前にステンレスタンクでアSEMBルされます。瓶詰めは通常1月から3月の間に行われ、ワインは清澄化も濾過しません。

*Red Wine*

<Barrel aging>

*We use very little to no new oak for the aging of our reds in order to preserve the typical aromas of the delicate Pinot Noir varietal. The oak barrels vary in age from one to six years old. Malolactic fermentation takes place between January and June, based on the appellation.*

*The reds are racked only once at the end of the barrel aging period. Each cuvée is then assembled in stainless steel vats prior to bottling. Bottling is generally done between January and March; wines are neither fined nor filtered.*





*Simon Bizé & Fils*

SAVIGNY-LES-BEAUNE - CÔTE-D'OR

私たちの白ワイン

<ブルゴーニュ・ブラン レ・シャンブラン>

1986年、シモン・ビーズはこの未使用の土地にブドウの木を植えることに決めました。特別なことです。この区画は95%シャルドネ、5%ピノ・グリが植えられています。東向きのこの区画は、周囲の様々な石造りの小屋が証明しているように、非常に小石混じりの土壌です。最近、この区画の近くにビーズ家へのオマージュが完成しました。シモンが建てた十字架がこの区画を見下ろしています。この区画はドメヌの中心部にあり、渓谷の素晴らしい眺めを誇っています。この愛すべき区画は、葡萄にユニークで穏やかな成熟環境を提供しています。豊かさ、丸み、フレッシュさが絶妙なバランスのワインです。面積：4ヘクタール

<コルトン・シャルルマーニュ グラン・クリュ>

1938年に植樹されたシャルドネの樹をマス・セレクションで選別しています。葡萄の樹はコルトンの丘の一番西側に位置し、ペルナン・ヴェルジュレス村に隣接する急斜面の高台にあります。このテロワールと立地は、ブドウが豊かさで力強さ、そしてミネラルを発揮するための完璧な条件を提供しています。濃厚で深みがあり、バランスと骨格が良く、生き生きとしている、クラシックなグラン・クリュです。面積：0.20ヘクタール（各0.10ヘクタールの2区画に分割）

*White Wine*

<Bourgogne blanc Les Champlains>

*In 1986 Simon Bizé decided to plant vines in this unused plot. Particularity: This parcel is planted in 95% Chardonnay, 5% Pinot Gris. This eastern facing parcel features very pebbly soil, as the various surrounding stone huts can attest. A cross erected by Simon looks over this parcel. This plot, near and dear to the heart of the domain, boasts a striking view of the valley. This much beloved plot provides a unique and peaceful ripening environment for the grapes. More recently, an homage to the Bizé family was completed near this parcel. The wines strike a perfect balance between richness, roundness, and freshness on the palate. Surface : 4 hectares*

<Corton Charlemagne Grand Cru>

*Chardonnay vines chosen using massal selection and planted in 1938. The vines are situated on the western most portion of the hill of Corton, high up the steep slope adjacent to the commune of Pernand Vergelesse. The terroir and exposition provide the perfect conditions for grapes to develop their richness, power, and minerality. Dense and profound, balanced and structured, vibrant and alive, a classic Grand Cru. Surface : 0,20 hectare (split into two parcels of 0,10 ha each)*





*Simon Bize & Fils*

SAVIGNY-LES-BEAUNE - CÔTE-D'OR

## 私たちの赤ワイン

### <サヴィニー・レ・ボヌ オー・グラン・リアーズ>

この区画のブドウの木は、1939年、1950年、1979年と3世代にわたってドメーヌに植えられてきたという特別な特徴を持っています。最も古い樹のいくつかは2019年に植え替えられる予定です。石灰岩と赤色の小石混じりの粘土からなる土壌です。このワインの特徴は、美しいタンニンの構造、どちらかというとなり性的なプロフィール、そして各ヴィンテージの素晴らしいバランス感覚にあります。熟成に非常に適しており、サヴィニー・レ・ボヌのワインの中でも完璧な例と言えるでしょう。面積：1,60ヘクタール

### <ラトリシエール・シャンベルタン グラン・クリュ>

1961年、1971年、1981年に植樹されたブドウの木。シャンベルタンのグラン・クリュに直接隣接しています。泥灰土と石灰岩の浅い土壌。ブドウの木は区画の全長を覆っており、高い部分と低い部分の両方から収穫されたブドウが最終的なワインを構成しています。このグラン・クリュは、力強さ、豊かさ、そしてエレガンスの完璧な調和を体現しています。豊かでシルキーなこのワインは、素晴らしい複雑なアロマと素晴らしいフィネスを備えています。数年熟成させてから楽しむのが賢明なグラン・クリュです。面積：0,32ヘクタール

## Red Wine

### <Savigny-les-Beaune Aux Grands Liards>

*The vines in this parcel have the particular feature of having been planted progressively by three different generations at the domain, in 1939, 1950 and 1979. Several of the oldest vines will be replanted in 2019. Soil composed of limestone and red, pebbly clay. This wine features a beautiful tannic structure, a rather masculine profile, and a wonderful sense of balance in each vintage. Very well suited for aging, this is a perfect example of the wines from Savigny-les-Beaune. Surface : 1,60 hectare*

### <Laticières Chambertin Grand Cru>

*Vines planted in 1961, 1971 and 1981. Directly adjacent to the Grand Cru of Chambertin. Shallow soil of marl and limestone. The vines cover the entire length of the parcel, with grapes from both the high and low portions making up the final wine. This Grand Cru personifies the perfect harmony between power, richness, and elegance. Ample and silky, the wine reveals a wonderfully complex aromatic profile of great finesse. A Grand Cru for whom it is wise to age several years before enjoying. Surface : 0,32 hectare*





*Simon Bize & Fils*

SAVIGNY-LES-BEAUNE - CÔTE-D'OR

ヴィンテージ

<2017>

コート・ドールには退屈な年というものはありません。2016年と同様の天候で始まり、早熟な春が訪れ、一昨年と全く同じ日に急に気温が下がる！ということがありました。幸いなことに、そうした不確実性に対して、私たちができる対策があります。サヴィニーのワインメーカーたちは団結して、作物を守るために組織化しました。干し草の束を、コミューンのブドウ畑の、戦略的に選ばれた場所に配ったのだ。気温が下がる日の出前に、干し草に火をつけ、煙を発生させ、有害な太陽光線からブドウの木を守ったのです。この取り組みは、数日間にわたって続けられたのです。コート・ド・ボヌとコート・ド・ニュイでは、多くの村の共同作業によって収穫が守られた、今年も歴史的な年となりました。春先の霜から守られたブドウの木は、調和のとれた健康なブドウを実らせました。そしてこの美しい収穫は、チーム全員に笑顔をもたらしました。この年は、日照時間が長く、病害虫の発生が少ない、素晴らしい生育条件が続きました。しかし、8月中旬に降った雨のおかげで、ブドウはバランスを取り戻し、幸せな収穫を迎えました。2009年以来、伝統的な収穫は行われていなかったため、平穏な日々を取り戻したことは、ワイナリーにとって非常に喜ばしいことでした。これは新しいサイクルの始まりなのでしょうか。

<2016>

2013年のような年は二度と訪れないと思っていましたが、しかし…。早熟な春の後、ブドウの木は最初の芽を出し始めました。4月27日朝の急激な気温の低下により、サヴィニー・レ・ボヌのほぼ全ての畑が霜で荒らされた。黒霜はコート・ド・ボヌのほぼ全域に影響を及ぼし、ワイナリーの80%が影響を受けました。ブルゴーニュ・レベルのワイン、1er crusのタルメット、セルペンティエール、ゲッツ、そしてグラン・クリュのコルトン・シャルルマーニュはこの年生産されませんでした。ラトリシエール・シャンベルタンだけが助かったのです。霜による被害は、“今年はブドウが熟すのか？”という疑問を抱かせるほどでした。しかし、最初の被害から1ヶ月半後、ブドウの木は新しい芽を出しました。健康で元気なブドウのおかげで、新しい作物は十分なアルコール熟成に達しました。2016年のワインは、赤い果実の美しいノートが特徴です。フレッシュで軽く、風通しの良いこのヴィンテージは、エレガントな垂直性に恵まれています。希少で魅惑的なワインのヴィンテージです。収穫開始：2016年9月21日

Vintages

<2017>

*There is no such thing as a boring year in the Cote. The weather began similarly to that of 2016 with a precocious spring and a sudden drop in temperature on the exact same day as the year before!*

*Luckily, there are some measures we can take against such uncertainty.*

*The winemakers of Savigny banded together and organized to protect the crop. Stacks of hay were distributed throughout the commune's vineyards in strategically chosen locations. Well before the sunrise, when the thermometers plunged, the troops set alight the haystacks to create a cloud of smoke which protected the vines from the damaging first rays of sunlight.*

*This collective defense continued over the course of several nights. Though tiring, it proved effective: throughout the Côte de Beaune and Côte de Nuits the collective efforts of many villages saved the harvest.*

*Another historic year! The vines, protected from the spring frosts, bore harmonious and healthy grapes. The beautiful crop brought smiles to the entire team. The year continued with fantastic growing conditions, lots of sunlight and little disease pressure. Several periodic heat waves brought slight hydric pressure but mid-august rains allowed the grapes to regain their balance, leading to a happy harvest!*

*A return to normalcy was greatly appreciated at the Domain, given that a traditional harvest hadn't occurred since 2009. Perhaps this marks the beginning of a new cycle?*

<2016>

*We thought we would never relive a year like 2013, however... After a precocious spring the vines began producing their first buds. A sudden drop in temperature on the morning of April 27th meant that nearly all the vineyards of Savigny-les-Beaune were ravaged by frost. Black frost affected almost the entirety of the Cote de Beaune. 80% of the Domain was affected. The Burgundy level wines, 1er crus Talmettes, Serpentières, Guettes and the Grand Cru Corton-Charlemagne were not produced this year. Only Laticrières-Chambertin were spared. The damage caused by the frost had us asking "will the grapes ripen this year?" The vines did eventually sprout new buds a month and a half after the initial damages. The new crop reached sufficient alcoholic maturity thanks to its healthy and vigorous grapes. The 2016 wines are characterized by beautiful notes of red fruit. Fresh, light and airy, this vintage is blessed with an elegant verticality. A vintage of rare and seductive wine. Beginning of harvest: 21st of September 2016*





*Simon Bize & Fils*

SAVIGNY-LES-BEAUNE - CÔTE-D'OR

## ヴィンテージ

### <2015>

春は早くから始まりましたが、7月の暑さと水不足でブドウの生育が遅れました。8月の雨がブドウの素晴らしい成熟を促しました。収穫は、最適な条件、見事に熟し凝縮されたブドウ、そして素晴らしい収穫者チームによって展開されました。収穫量は、乾燥した天候のためにブドウの果皮が厚く硬くなったため、予想より20~30%低くなりました。アルコール度数が高くても、酸の質は損なわれず、赤白ともにしっかりとした骨格とストラクチャーを伴ったバランスのとれたワインに仕上がっています。収穫開始：8月30日（白ワイン）、9月2日（赤ワイン）

### <2014>

苦難の1年の後、私たちのブドウの木は、私たちのチームと同様に、驚くほど力を再発見しました。春は北風が絶えず、非常に乾燥していたため、シャルドネのブドウの木の成長サイクルの始まりが妨げられました。6月に降った雹は2013年の悪夢を思い起こさせましたが、幸いにも被害は限定的で、レ・マルコネとレ・ブルジョの一部だけが被害を受けました。収穫はほぼ2週間続き、素晴らしい天候に恵まれました。白は、果実の層の中にある特別なうま味によって特徴づけられるミネラルが格別です。赤ワインは空気のように軽く、美しいストラクチャーを備えています。収穫開始：9月11日

### <2013>

今年はサヴィニーと私たちのワイナリーにとって「黙示録的」な年でした。シーズンは多くの雨で始まりました。5月3日には、村の下部の半分が水没してしまいました。それまでは、生育も結実も順調だった。7月23日には大きな嵐雲が村に雹を降らせ、サヴィニーのほぼ全てのブドウの木が破壊されたのです。それでも10月2日、私たちはヴェルニュレス・ブランの区画にわずかに残った貴重なブドウの収穫を開始しました。2013年のワインは、素直な果実味があり、しなやかです。この年は珍しく、ほぼすべてのキュヴェが除梗されました。レ・ゲット、レ・マルコネ、レ・セルパンティエール、ラトリシエール・シャンベルタンのみ全房で発酵させ、これらの区画は雹の被害をそれほど受けなかったからです。収穫開始：10月2日

## Vintages

### <2015>

*Spring started early, but the July heat and the lack of water slowed down the vines' growth. The rains in August encouraged excellent grape maturity. Harvest unfolded with optimum conditions, grapes that were magnificently ripe and concentrated, and a great team of harvesters. Yields were 20-30% lower than expected due to thick and hardened grape skins from the dry weather. The higher degree of alcohol takes nothing away from the quality of the acidity; a present balance accompanied by a solid backbone and structure in both the reds and the whites. Start of harvest: August 30 (whites), September 2 (reds)*

### <2014>

*After a painful year, our vines surprisingly rediscovered their strength, as did our team. The springtime was very dry with a constant northern wind, which hampered the beginning of the growth cycle for the Chardonnay vines. The hail that fell in June reminded us of the nightmare of 2013, but luckily the damage was limited and only les Marconnets and a part of Les Bourgeots were hit. Harvest lasted almost two weeks and we enjoyed excellent weather conditions. The whites are exceptional in their minerality, marked by a particular umami taste in the layers of fruit. The reds are light as air, with a beautiful structure. Start of harvest: September 11*

### <2013>

*This was an 'apocalyptic' year for Savigny and our domaine. The season began with a lot of rain. On May 3rd, half of the lower part of the village was flooded. Up until then, the growth cycle and fruit set had unfolded fairly well. On July 23rd, large storm clouds poured hail onto the village, and almost all of the vines in Savigny were destroyed. Despite it all, on October 2nd we began to harvest the few precious grapes remaining in the parcels of our Vergelesses Blanc. The wines from 2013 are supple with honest fruit. Unusually for us, nearly all of our cuvées were de-stemmed this year. Only les Guettes, les Marconnets, les Serpentières, and Latricière-Chambertin were fermented with whole clusters, as these parcels were not as damaged by the hail. Start of harvest: October 2*



*Simon Bize & Fils*

SAVIGNY-LES-BEAUNE - CÔTE-D'OR

