

Alsace アルザス

アルザスの50を数えるグラン・クリュ(特級畑)は、そのほとんどがヴォージュ山脈の麓の部分にあります。西側のヴォージュ山脈が偏西風を遮る乾燥した半大陸性の気候。

標高200〜400mの高さのところにあり、太陽を最大限受けることができます。石灰質と粘土質の土が混ざった豊かな土壌、フランスで最も少ない降雨量など、アルザス固有の恵まれた環境で、ぶどうがゆっくり時間をかけて熟すことができます。

ぶどう畑

アルザスのぶどう畑は、ヴォージュ断層に沿った平原の端にあり、地域の土地は大きく3種類に分けられます。

1.最も標高が高く急勾配で、水はけの良い花崗岩と砂の混じった酸性土壌

2.200-300mの標高にある、水はけの良い石灰岩又は泥灰土の丘。

アルザスワイン生産の中心エリア。

3.川の石、砂、砂利の堆積台地。

Alsace Grand Cru アルザス・グラン・クリュ

上質指定4品種(リースリング、ミュスカ、ゲヴェルツトラミネール、ピノ・グリ種)のいずれかひとつを使うことが義務付けられているワイン。51の指定小地区Lieux-ditsから生産され、ぶどうの熟度や収穫量などの生産基準を満たす必要があります。

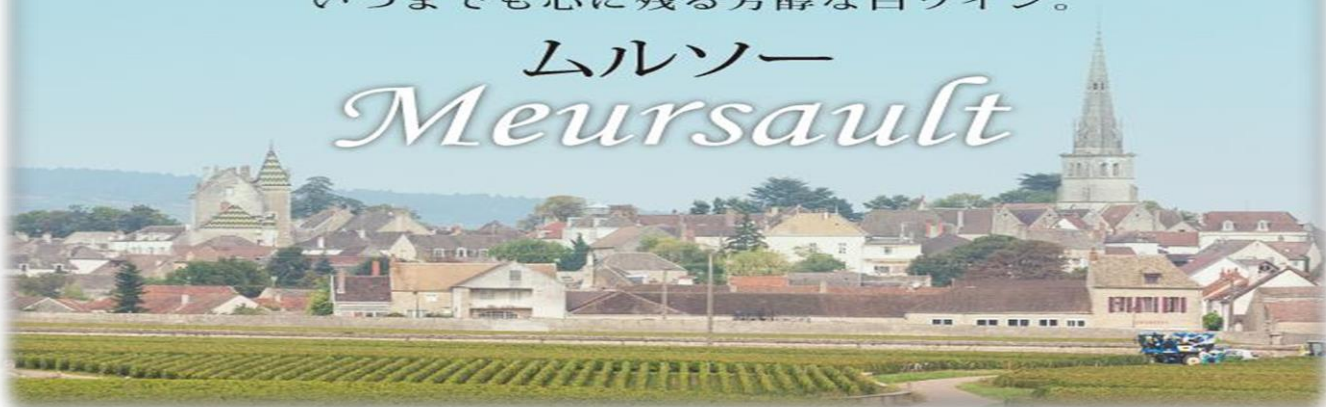
51のグランクリュ

Altenberg de Bergbieten 29.1ha
Altenberg de Bergheim 35.1ha
Altenberg de Wolxheim 31.2ha
Brand 58.0ha
Bruderthal 18.4ha
Eichberg 57.6ha
Engelberg 14.8ha
Florimont 21.0ha
Frankstein 56.2ha
Froehn 14.6ha
Furstentum 30.5ha
Geisberg 8.5ha
Gloeckelberg 23.4ha
Goldert 45.4ha
Hatschbourg 47.4ha
Hengst 75.8ha
Kaefferkopf 71.7ha
Kanzlerberg 3.2ha
Kastelberg 5.8ha Kessler 28.5ha
Kirchberg de Barr 40.6ha
Kirchberg de Ribeauvillé 11.4ha
Kitterlé 25.8ha
Mambourg 61.9ha
Mandelberg 22.0ha
Marckrain 53.4ha
Moenchberg 11.8ha
Muenchberg 17.7ha
Ollwiller 35.9ha Osterberg 24.6ha
Pfersigberg 74.6ha
Pfungstberg 28.2ha
Praelatenberg 18.7ha
Rangen 22.1ha
Rosacker 26.2ha Saering 26.8ha
Schlossberg 80.3ha
Schoenenbourg 53.4ha
Sommerberg 28.4ha
Sonnenglanz 32.8ha
Spiegel 18.3ha
Sporen 23.7ha Steinert 38.9ha
Steingrubler 23.0ha
Steinklotz 40.6ha Vorbourg 73.6ha
Wiebelsberg 12.5ha
Wineck-Schlossberg 27.4ha
Winzenberg 19.2ha
Zinnkoepflé 71.0ha
Zotzenberg 36.5ha



その輝きはまさに“金のひと雫”。
いつまでも心に残る芳醇な白ワイン。

ムルソー *Meursault*



コルトン・シャルルマーニュ、ピュリニー・モンラッシェ、シャサーニュ・モンラッシェに並びシャルドネの頂点に君臨するブルゴーニュ最高の白ワインのひとつ。

その品質の高さは、畑の質の良さもさることながら、地元ドメーヌが多いことが一因のようです。コート・ド・ボヌのブドウ畑の真ん中を走るグラン・クリュ街道を行くと、コート・ドールとムルソーの立派な教会の姿が、遠くからでもよく見えます。

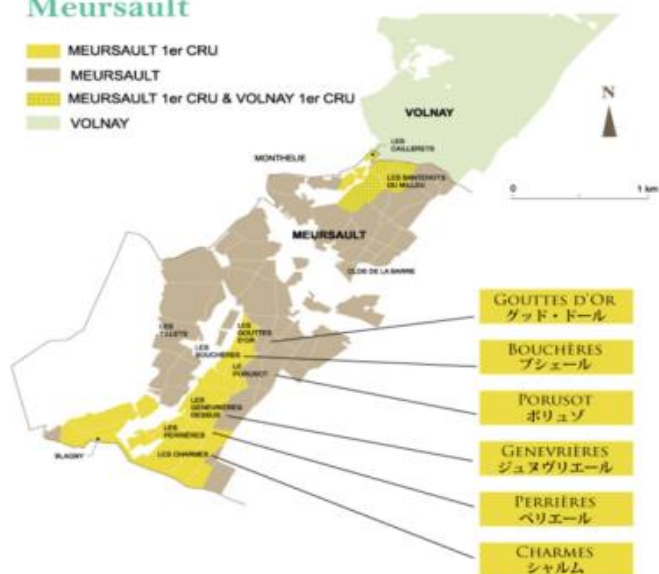
ムルソーは、ボヌ市に次ぐ規模で、古くからネゴシアンや裕福なドメーヌが屋敷を構えて、賑わっていた街。地元農家が、先祖代々所有する畑を大切に、堅実なワイン造りを守り続けているのです。

白ワインの名産地としてブルゴーニュでも3本の指に入るムルソーにグラン・クリュがないのは、原産地統制法が制定された当時、高い税金がかけられることを嫌った栽培者達が、グラン・クリュの格付けを拒否したからだと言われています。今でこそ、人気と知名度の高くなったムルソーですが、その評価が高まったのは1970年代から。1960年代までは今のように白ワインがポピュラーではなく、ネゴシアンにブドウを安く買い取られていた苦しい時代が続いていました。しかし、1980年代前半に、その状況が一変。アメリカで起こったシャルドネブームによって、ブルゴーニュにやってきたアメリカのバイヤーたちは、当時から高価だったピュリニー・モンラッシェやシャサーニュ・モンラッシェではなく、手ごろな価格であったムルソーに注目。その濃密でグラマラスな味わいはアメリカ市場で一躍人気を博し、世界的にムルソーの地位は向上、銘醸地としての地位を確立していきました。

ムルソー Meursault

主要な一級畑

- MEURSAULT 1er CRU
- MEURSAULT
- MEURSAULT 1er CRU & VOLNAY 1er CRU
- VOLNAY



・GOUTTES D'OR

石灰を多く含んだ土壌から凝縮感のあるワインが生まれるといわれています

・BOUCHERES

上品で洗練されており、花を思わせる軽やかさが特徴。

・PORUSOTS

石を思わせる独特のミネラルの風味が強く、長命なワイン

・GENEVRIERES

果実とミネラル感のバランスに優れた銘醸畑。

・PERRIERES

長期熟成も可能な、ムルソーでトップと言われる畑。

・CHARMES

日当たりが良くブドウが熟するため力強く官能的な味わい。

世界最高のピノ・ノワールとして名声を轟かせる
「ブルゴーニュの宝石」。
官能的なアロマ漂う、豊満でエレガントなワイン。

ヴォーヌ・ロマネ VOSNE ROMANÉE

「ブルゴーニュの丘の中心に輝く宝石」と称えられ、熱狂的なファンを有するヴォーヌ・ロマネ。土壌、日照条件、気温と全ての要素がブドウ栽培にとってこれ以上ないという恵まれた条件を備えており、その完璧なテロワールから「神に愛される村」と讃えられています。ワインラヴァーなら必ずや一度は虜になる魅惑のアペラシオン。

ヴォーヌ・ロマネの「神に愛される村」と称される理由、その1つは立地にあります。コート・ド・ユイ地区のテロワールは、ヴォーヌ・ロマネに境に南北に大きく性質が異なります。北側のシャンボール・ミュジニーでは酸が高く繊細で優美なワイン、南のニュー・サン・ジョルジでは、骨格がしっかりとしたパワフルなワインが生み出されます。その中間に位置する、ヴォーヌ・ロマネは寒暖差に偏りがなく、ピノ・ノワールの栽培に適度な温度(14℃～16℃)を保つことができるため、近隣のアペラシオンが持っている長所を全て絶妙なバランスで持ち合わせているのです。また、村全体が東南を向いた傾斜になっており、どこに位置する畑でも万遍なく十分に日照量を確保することが、できるため、グラン・クリュから村名ワインまで一貫して風味豊かで上質なワインを生み出します。

さらに、ヴォーヌ・ロマネを語る上で外せないのは、土壌の性質です。ヴォーヌ・ロマネの土壌は、石灰岩の岩層の上にある、粘土が混じった石灰質土壌が基礎となっています。粘土質と石灰質の2つの異なる土壌が起因となって、力強さとエレガンスの両方を兼ね備えたワインが造られるのです。

このような好条件のもと生み出されるワインは、赤系果実の上品なアロマにスミレの香りを纏った、豊満かつエレガンスを極めた味わい。若いうちからバランスが良く、シルキーなタンニンがきめ細かく溶け込み優雅さと気品に溢れています。



①

Riesling Grand Cru "Keafferkopf"

2008 Christian Binner

ビネール家は1770年からワイン造りをする旧家。

本拠地はコルマールよりすぐ北に位置するアメルシュヴィール村。現当主はクリスチャン。全くの家族経営のワイナリーで従業員2名の他は、葡萄の栽培、収穫、ワイン醸造、そして販売にいたるすべてをクリスチャン・ビネールを筆頭に、両親、姉と家族全員でまかっています。

現在の地で本格的なワイナリーとなる前、ビネール家はライン河下流でワイン農家を営んでいました。

現当主クリスチャンの祖父ウジェーヌは、村で唯一、ワインの瓶詰めを行っていました。その頃、他の葡萄農家はみな業者に葡萄を売っていました。この時代には、卸業者をたよらずに自分のワインを市場にだすことはまだ珍しかったのです。

しかしながら、ほかのアルザスの村の例にもれず、大戦によりこのアメルシュヴィール村も壊滅的な被害を受け、祖父ウジェーヌはワイン保管のための新しいカーヴをつくることを決意。村から離れた場所に地下カーヴを造り、祖父と父ジョゼフの2代にわたりワイナリーを築きました。手間のかからない新しい農法としてまだ化学物が崇められていた時代にあっても一貫して化学物質を使用することなく、ブドウやワインに対して労力を惜しまないという考えの持ち主でした。

その甲斐あって畑やカーヴ、そしてそこに眠って時を待つストックワインの中にも、優れた動きをしてくれる微生物たちが存在し栽培醸造に関して農業本来の姿をモットーとして無農薬を徹底してほとんどSO2も使用しません。収穫に関しても全て手作業で行い、葡萄を厳選する為、収穫量も少ないのです。代々受け継がれた畑は現在11ヘクタール、その7割が丘の斜面にあります。

寒い年にはクレマンを造り(フレッシュでまだ酸味が十分に残っている葡萄を使う)、天気がよく、ぶどうが腐敗せずに熟成できる良い年は甘口ワインを造る。このような造りわけができるということは、出荷のタイミングを見計らい、ストックが出来ると言うこと。つまりは、他の自然派生産者たちがしたくても出来ないようなことができるだけの財政力があるということです。

面積 11ha (3つのグランクリュ Keafferkopf / Schlossberg / WineckSchlossberg を所有)

土壌 7割の畑が丘嶺地という恵まれた立地条件。花崗岩質、砂岩質、泥灰質など様々。

栽培 ビオロジック・ビオディナミ農法。(エコセル認証)

平均的農家の約40%ほど少ない少ない収穫量に調節し、凝縮度の高い葡萄を栽培している。

10, 11月まで完熟を待ち、選果しながらの手摘み。

醸造 培養酵母を使用せず、清澄せずシュール・リーで熟成。

コンクリートタンクと100年以上の年代物の桧の大樽を使用。

フィルターをかけずに瓶詰め。SO2はほとんど使用せず、そして飲み頃になるまでリリースしない。

面積: 0.7ha 平均樹齢: 平均55年

標高: 250m 収穫: 手摘み

畑の向き: 南東 収量: 40hl/ha

土壌: 花崗岩 砂岩 粘土 酵母: 自生酵母

品種: リースリング100% 発酵: フードルで発酵

熟成: そのまま11ヶ月シュールリー熟成、無濾過・無清澄

花崗岩、砂岩、粘土が混じった土壌、樹齢55年のリースリングをフードルで11ヶ月熟成したキュヴェ

特級畑: ケフェルコフ (Keafferkopf)

2007年、1月4日、ケフェルコフはついに51番目のアルザスグランクリュに認められました。

それまではこれだけ歴史と名誉あるテロワールにも関わらず、所属する村や、その所有者の問題により、ケフェルコフは長らくグランクリュになることができずにいました。西南西に位置する重要なテロワール。ビネールはケフェルコフにおいてミュスカの品種を持っています。

08年の天候条件と、ぶどうの成熟の進み具合がとても特殊であった。実際、ぶどう樹の生長サイクルは、2000年以前の古典的なヴィンテージのものに戻った。

不安定で気温が低い冬と春であったため、早熟の区画と遅いところの間に大きなずれが生じた。発芽は4月の最後の数日間で、例年よりも約10日遅かった。5月は特別に暑かったため、生長には好条件で、遅れの一部を取り戻した。

開花は6月15日前後であったが、湿度が高く涼しかったために、15日間に渡った。このため、早熟と遅い区画の間のずれが大きくなり、べと病が発生した。夏は暑く、湿度が高かったことが特徴で、局所的に激しい雷雨に見舞われた。しかし気温は、猛暑といえるほどには高くならず、ぶどうが

アロマと酸度を保つためには理想的な条件であった。9月の中旬はとて湿度が高く、特に9月13日には大雨が降った。しかし幸いなことに、その翌日から涼しく日照に恵まれ風が吹いたために、果房が乾燥し、カビ病が広く発生することを防ぐことができた。

最高の天候条件(乾燥して日照に恵まれる)の恩恵を得るために、収穫は長期に渡った。

②

Riesling Grand Cru "Keafferkopf" 2013 Frederic Geschickt

コルマールから北西に10キロほどの場所に位置するAmmerschwihrアメルシュヴィル村に蔵を構える。

2014年現在アメルシュヴィル村およびKatzenthalカッツェンタール村に、合計12haのぶどう畑を所有する。

2008年よりクリスチャン・ピネール、アルザス自然派巨匠たちを超えるような透明感目指して、SO2無添加の醸造を始めたのだ。SO2無添加のワイン造りを始めながら経験を積み、酸化防止剤無添加とは思えないほど、品質が高いレベルで非常に安定している！それは両親の先祖から持っていた、凄い急斜面の見事な区画のおかげでもある。

今、買おうと思っても手に入らない畑がワインの品質を強烈に後押しした

・1955年～フレデリックの両親は、もともと両家とも代々続くぶどう栽培農家の家系に育った。両家とも代々ネゴシアンにぶどうを販売していたが、ワイン造りを開始。

・1981年～少しずつブドウ畑を拡大し、ワインの生産量を増やしていった。フレデリックの兄 クリストフがドメヌに参画。

・1992年～ミュージシャンだった現当主フレデリックがドメヌに参画。

・1993年～蔵元の当主となった。

・1998年～先代までの化学肥料漬けの農業からビオディナミ農法に転換した！フレデリックが理想とするドメヌの今後のあり方の追求と「より良く生きる(mieux vivre)」ためのひとつの方法として、現在、生産する全てのワインは、ビオ認(Agriculture Biologique およびDEMETEER)を取得

・2012年～現在もフレデリックの指揮の下で、ワイン造りに参画したアルノ(クリストフの息子)との二人三脚でワインを造り続けている。

【畑・土壌・醸造】

土壌の下の方は粘土・石灰質土壌。表土は花崗岩や石英石、河から運ばれてきたグレと呼ばれる丸い石もある。「旨味を石灰質土壌から。ミネラル感を表土にある花崗岩、石英石などから得ている。」と。フレデリック氏。現時点では、実験的に数キュベのみ(瓶詰時も含め)酸化防止剤無添加での醸造を行っているが、順次この方向に移行し、最終的には全量酸化防止剤無添加でのワイン生産を目指している！一部樽熟成もあるが、ほとんどのキュベがアルザス特有の大樽のフードルにて熟成。

リースリング

3年～10年の古樽使用。

アルコール発酵もマロラクティック発酵も両方樽の中で。

フランス産の樫の木。18カ月熟成。

ケフェルコプフは山の形から「こがね虫の頭」という意味。

2013年は稀に見る様々な変化に富んだヴィンテージでした。ジメジメとした春の遅い訪れ、そのためにブドウも未熟で通常よりも少ない収穫量でした。

高温で例外的な夏の気候がブドウにとって完璧な熟成をもたらしました。ちょうど10月1日に始まった収穫の時点でのブドウは、非常に健康に熟していて、2013年は凝縮感がありピュアでバランスのとれたクラシックな、アルザスのヴィンテージと言えるでしょう。収穫終わりの不安定な気候のために、著しい遅摘みワインの生産には至りませんでした。

③

Meursault Premier Cru "Charmes" 2007 Frederic Magnien

モレ・サン・ドニを拠点とし、5代にわたってワイン造りを行う名門、マニャン家。元々収穫したブドウを協同組合に卸し、栽培だけを行う農家でしたが1967年に独立、シャンボール・ミュジニーの一級畑を購入したのを機に、妻のドミニクと共にドメーヌとしてワイン造りをはじめました。マニャン家は現在、ミシェル氏の息子であるフレデリック氏が運営を任せられ、5代目当主として、グラン・クリュ、ブルミエ・クリュを含む高品質なワインを造り出しています。フレデリック氏は、17歳から畑やカーヴで父の手伝いをしながら、ボーヌにある醸造学校でワインを学び、その後「シャサーニュの手本」とも呼ばれる、ドメーヌ・ジャン・ノエル・ガニャールでブルゴーニュワイン造りの基本を、更にブルゴーニュだけではなくカリフォルニアのカレラ、オーストラリアのバンノックバーンなどでピノ・ノワールの醸造方法を学びました。

そして、1995年には「フレデリック・マニャン」名義でワイン造りを始めました。フレデリック氏が父とは違う自分自身のワインを、しかもネゴシアンスタイルでワインを造ろうと決心した大きな理由は、ブルゴーニュという独特な土地において、生産者の趣向や時のトレンドを追うのではなく、異なるテロワールの個性が自然な形で引き出されているワインを造りたかったから。最高のワインを造るために、フレデリック氏は毎年3月、房も葉もつけていないブドウ畑に朝日が昇る前から自転車で出かけ、朝日が一番早く当たる区画を厳選、決めた畑は所有者に直接交渉を持ちかけてワインを購入するそうです。テロワールにおいては、「クール・ド・ロッシュ(岩盤)」「クール・ダルジール(粘土)」「クール・ド・フェール(鉄)」という土壌のタイプを表記したキュヴェを造っている事からもわかるように、「岩」「粘土」「鉄」などの土壌の構成要素にこだわり、それらがワインの味わいにどのように影響を与えるかを重要視して決めていくそう。そして、区画が決まれば、最良のブドウの生える樹を探し、とりわけ樹齢

40年以上のヴィエーニュ・ヴィーニュを中心に厳選、よりテロワールの特徴を表現できる根のしっかりと張った樹を選び出しています。

独自のこだわりを持って選んだブドウの栽培は、基本的に有機農法と太陰有機法に則って行われます。太陰有機法とは、月の満ち欠けに合わせてワイン造りにおける各行程を進めていくこと。地球のエネルギーをワインに最大限取り入れることができるという考えに基づいて行われる栽培法です

【栽培地域】

ピュリニー・モンラッシェの境界に近い南東向きの区画。水はけの良い粘土土壌。下部には複数の断層が重なる。標高230~260m

【醸造】

マセラシオンは1日。自然酵母で発酵。マロラクティック発酵後、10ヶ月の樽熟成には新樽20%を使う。オリ引き、軽くフィルタリングされボトリング。6,000本生産。

《フレデリック・マニャン・コメント》

ムルソーの真髄はミネラル分であり、このムルソーには華やかで蜂蜜のようなふっくらとした外郭に1本芯の通ったミネラル感がすっきりとした味わいを形成する。やたらと重厚感があってリッチすぎるムルソーをたくさん知っているがこのムルソーは昔ながらのエレガントさと土壌の匂いを感じさせてくれる。

気候が不安定だった為、ドメーヌや畑によって、スタイルと品質に大きなばらつきが出たのがブルゴーニュの2007年ヴィンテージの特徴となっています。4月は好天に恵まれましたが、6月から8月にかけては曇りがちで、気温も低く雨も多い不順な気候でした。ボルドーと同様に9月は良い天気にも恵まれました。やはり、丁寧な畑仕事と、厳しい選果が成否を分けた面が大きいですが良いワインができたようです。白ワイン(シャルドネ種)に関しては、凝縮感のなかにミネラル分と新鮮味は豊富に感じさせ、例年並みのヴィンテージとみられます。

④

Meursault Premier Cru "Charmes" 2008 Philippe Pacalet

「マルセルラピエールの甥であり、ブリュレロックの醸造長を務めた人物」フィリップ・パカレを紹介する際の常套句です。しかし、様々な噂をよそに自身のワイナリーを立ち上げてから15年になろうかという今、彼の名前は、ブルゴーニュを代表する造り手の一人と同義になったのではないのでしょうか。

代々続くボジョレーのブドウ栽培・醸造家で育ち、パカレ氏にとって「ワインの世界に生きる」ということは当然のことでした。ディジョン大学にて醸造学を学んでいた時に、醸造家であり醸造科学者でもあるジュール・ショヴエ氏と知り合い、この出会いこそが、その後のパカレ氏のワイン造りに大きく影響を与えることになります。

バイオダイナミ農法の先駆者であり、「自然派の神」と呼ばれたジュール・ショヴエ氏のもと、パカレ氏は大学で「自然栽培と酵母」と「土壌と酵母」について研究を深め、卒業後ビオロジック農法団体「ナチュール・プログレ」で2年間従事。その後、ワイン造りを極めるためにローヌ地方シャトーヌフ・デュ・パフの第一人者「ドメヌ・シャトー・ラヤス」、そしてブルゴーニュの名門ドメヌ「ルロワ」で修業を積んだ後、D.R.C.の社長が共同経営を務める「ドメヌ・ブリュレ・ロック」の醸造及び販売責任者を務めました。パカレ氏が責任者を務めた10年の間でブリュレ・ロックのワインの評価はみるみるうちに高まり、それと共にパカレ氏の名も世界に広く知られるようになったのです。自社畑をほとんど持たないフィリップ・パカレは、パカレ氏が独立前から選んできた無農薬・低収量を徹底する栽培農家からブドウを購入しワイン造りを行っています。2007年には、より丁寧な畑仕事をするために、畑仕事のプロフェッショナルが集まったブドウ栽培会社を自社で設立。畑の台木選びから醸造に渡る全ての過程において自らチームの監督として畑に出向き指示を出します。また収穫時にも収穫専門のチームを作り、厳しい選果の基準を徹底しています。こうした各過程ごとの専門チームを作ることで、パカレ氏が理想とする「果梗まで熟した良質なブドウ」が造られるのです。

パカレ氏がワイン造りにおいて最も重視しているのが、畑に生息する野生酵母の働きです。その畑だけが持つテロワールの個性ともいえる、土壌のミネラル分をしっかりとワインで表現するためには、この野生酵母の働きが不可欠と考えています。「除草剤や除虫剤を使えば畑での仕事は楽になる。でも、ブドウ樹を栄養過多にして病気への抵抗力を落としてしまう。同時に、何より大切な畑の酵母を死滅させてしまうことに繋がる。」という考えのもと化学薬品の使用は一切行いません。この酵母の働きを重視したワイン造りは、醸造においても顕著に表れています。重カシシステムが採用されている醸造においてはブドウは除梗されず、SO₂(亜硫酸塩)を使用しない代わりに炭酸ガスを注入して酸化を防ぎながらブドウ由来の自然酵母による発酵を待ちます。パカレ氏はワインもチーズや味噌の発酵食品と同様、アルコール飲料というより発酵飲料と捉え、酵母の自然な働きを促すために発酵中の温度管理は行いません。各区画に存在する酵母は約30種類と言われ、それぞれが異なるテロワールの風味を引き出すと言われています。個々の酵母が働く時期は発酵の段階により異なるため、人為的に温度コントロールすると、一部の酵母しか働かず、単純な味わいのワインになってしまうとパカレ氏は考えています。新樽の使用については、ワインに過剰な樽香がつくことを避けるために使用を抑え、1、2年使用された樽をメインに使っています。熟成中は澱引きはもちろん、清澄、濾過も行いません。野生酵母の働きを阻害するSO₂は、醸造中には一切使用せず、瓶詰め前に必要最低量のみ添加。そして、ブルゴーニュ・ルージュからグラン・クリュまで全て手作業で瓶詰しています。

2008年のブルゴーニュは難しい年だったようです。地域や畑にもよりますが、厳しい選果の結果、収穫量は2007年より少なかった生産者が多かった。12月は寒かったですが、1月～3月と暖かい日が続きました。4月は気温が低かったですが、雨が多く降り、一転5月は温暖な月となり、ぶどうの開花の条件を整えました。6月初旬から中旬にかけて開花を迎え、6月下旬から8月一杯にかけては、あいにく雨が多く、日射量も少なく、気温も上がらない月となりました。一部の地域では、ウドンコ病やべと病などの病虫害の被害も拡がり、そうした中、9月中旬から、北風が吹き、天気の良い日が続き、9月下旬から10月上旬にかけて収穫が行われました。ぶどうの成熟が遅れたので、収穫時期は2007年より2週間程度遅いです。白ワインはアロマや酸味も豊かなワインになりそうです。

5

Vosne-Romanee 2011

Daniel Rion

1955年、ダニエル・リオンが24歳で設立したドメーヌ。ニュイ・サン・ジョルジュの南、コート・ドールの丘陵に張り付くように存在する小さな村プレモー。この村を貫く国道74号線沿いにこのドメーヌは居を構える。1959年の最初の収穫時は僅か2haだったが、その後栽培面積を拡大し現在約20haを所有。ニュイ・サン・ジョルジュ、プレモー、ヴォーヌ・ロマネ、シャンボール・ミュジニーの各村々にある17のアペラシオンから、タンニンが細かく、アロマ豊かなフルボディの卓越したワインを造る。

このドメーヌのほとんどの畑は1960年代に植え替えられたもので、平均樹齢は40年以上にもなる。祖父が自社畑の中でも果実が小さく収量の低い株から集団選抜(マサル・セクション)に力を注ぎ、ブルゴーニュ全域に普及を図った経緯があり、一定して良いぶどうが採れる事も高品質の秘密。過熟を避けているにもかかわらず、濃縮度が高く果実味豊かでフルボディなものも納得がゆく。1973年から元詰を始め、ブルゴーニュでもいち早くドメーヌ直売を始め口コミで評価が上がり、徐々に元詰率が高まり、1985年からは全て元詰にした。同時に輸出も始め、現在の輸出比率は約50%。

国道74号線に面している住居兼ワイナリーは近代的で清潔なセラーで醸しているが、醸造は先代からの伝統的なもので、設備として変わったのは木の大樽で発酵していたものをステンレスに変えたこと程度である。1階で発酵、そのままワインを地下に降ろして熟成、瓶詰の際はポンプではなく空圧を利用して地下から地上にワインを移している、いわゆるグラヴィティーシステム。創始者ダニエルにはパトリス、クリストフ、オリビエの3人の息子がおり、1970年代末にそれぞれが家業に加わった。長年にわたって長男のパトリスがドメーヌの顔として活躍し、このドメーヌの評価を一気に押し上げたことで「ブルゴーニュ新世代のスター」として有名だったが、2000年ヴィンテージの醸造を最後に独立。2000年以降はクリストフ、オリビエ兄弟が共同で栽培醸造にあたり、新たに加入した妹パスカルが販売を担当しており変わらず高品質なワインを造り続けている。

ヴォーヌ・ロマネ・ヴィラージュ

斜面上部と下部の異なる2区画を別々に仕込み最終ブレンドする昔ながらの製法にて造られる。上部は標高300-325mで痩せた石灰質の強い土壤の「レ・ゾー・ボー・モン(Les Hauts Beaux Monts)」。

下部はニュイ・サン・ジョルジュ寄りの区画「オー・ラヴィオール(Aux Raviolles)」で表土が厚く粘土が多

⑥

Vosne-Romanee 2011

Francois Gerbet

1947年にフランソワ・ジェルベ氏がヴォーヌ・ロマネにドメーヌを設立。1983年から娘のマリー・アンドレとシャントル姉妹がドメーヌを営んでいます。

ヴォーヌ・ロマネ、ニュイ・サン・ジョルジュ、フラジェ・エシェゾー、ヴージョ、シャンボール・ミュジニーでグランクリュから村名・レジョナルまで幅広く計12ヘクタールを所有します。彼女達は経営だけでなく栽培や醸造まで携わります。

このように女性だけでドメーヌを引き継ぐことは、ブルゴーニュ地方でも先駆者として一目置かれる存在となっています。

畑造りはリュットレゾネにて限りなく少ない農薬の使用。女性らしい細やかな仕事が光っています。

土壌：粘土石灰質

ブドウが醸造所に届いたら直ちにタンクに移し、数日のマセレーションの後、温度管理(32℃)をしながら約10日間醗酵を行います。オーク樽(一部新樽)にて12～15ヶ月間熟成。



2011年のブルゴーニュは成功を収めた一方で簡単ではなかった年でもあります。いくつかの季節的な現象は生産者達に最悪の事態を想定させます。しかし生産者達のノウハウとブルゴーニュを象徴するピノ・ノワールとシャルドネといった品種の驚異的な適応能力は、早魃や嵐が生じた夏に対して有効でした。

2011年のシャブリ地区の秋は平均降水量139mmを下回る乾燥したシーズンとなります。冬、春も乾燥した季節が続き、例年よりブドウの生育サイクルが早くスタートしました。夏の始まりには嵐がブドウ畑を襲い、いくつかの区画が被害を受けます。また7月、8月にも雨は強まり、ブドウ畑の被害は拡大したことで収穫の際に選果を行う必要が出てきました。収穫は9月1日から開始され、生き残ったブドウは健康かつバランスの良いフェノリックを持ったブドウになりました。

コート・ド・ニュイでもシャブリ地区に似た気候のもと、同様の処理を受けます。春は北のシャブリ地区よりも暖かく一時期は29℃にも達する程暖かい気候になりました。7月には雹を伴った嵐が降りブドウ畑に被害を与えたのに加えて、灰色カビ病が発生します。この雨によってブドウの成熟は古典的なブルゴーニュらしさがもたらされました。収穫は白ブドウが8月の終わりから、黒ブドウが9月の頭から開始され、繊細かつバランスの取れたブドウが収穫されました。

料理担当 バンビ 島田料理長

1er 秋刀魚とじゃがいもの薫香香る温かいテリーヌ ～ハーブのクリームソースと大根のピクルス添え～



北海道産の秋刀魚を使っています。
まわりはベーコンで包み中には、秋刀魚、トマト、じゃがいも、秋刀魚の肝で作ったタッパナード。軽く桜のチップで燻製にかけ、同じく燻製にかけたオリーブオイルをぬって仕上げます。
大根のピクルスを添え、エストラゴンとセルフィーユ、エシャロットにジュードシロン、サワークリームと生クリームを合わせたクリームソースを。

2eme 初秋の贅沢 ～名残り鰻と走り松茸、秋茄子のコンソメスープ仕立て～

秋茄子は焼き浸しのように焼いてからコンソメに浸し、食感のアクセントにコンソメでキュ化したエリンギの二つを鰻で巻く。
鯛のフュメドポワソン掃除した鰻でアンフェゼ。
仕上げるに松茸を添えて



夏鹿のロース肉とモモ肉のロースト、リエットのクリームコロッケ ～栗のピューレ・ソースグランヴヌール～

Plat



北海道産の仔鹿のロース肉とモモ肉をロースト。
鹿肉と掃除した鹿のくず肉でリエットを仕上げ、ベシャメルと合わせクリームコロッケを添える。
栗のピューレには香りのアクセントにゴボウの香りを。
ソースはポワブラードをベースにカシスやラズベリーを入れたソースグランヴヌール。

①と②をブラインドでテイastingして

どちらもノンフィルターで濁りのある黄金色。特徴のある品種なので分かりやすかった様です。ムッシュにこの二つのワインをお客様に勧める際にどのようなポイントでオススメするか伺った所、どちらもナチュラルなのでお客様は選ばなければならないがゲシクトの方がスッキリとした酸味があり冷前菜、ビネールはほんのり甘みがありボリューミー鶏肉や豚等メインにも。選んだ料理、人数、しっかりと考えオススメするというアドバイスを頂きました。

③と④をブラインドでテイastingして

どちらも若々しい酸があり07.08よりも若いミレジムを答える方がほとんどでした。どちらのミレジムも難しい年でしたが、ムルソーらしいふくよかでボリュームのある味わいは、健在で、畑のポテンシャル、作り手のテクニックがここまで味わいに変化をもたらすのかと感じました。マニャンのほうが1年古いものの若々しい印象。パカレのほうが熟成を感じるニュアンスがありました。

⑤と⑥をブラインドでテイastingして

赤ワイン2本は11年で同じミレジムでのテイastingとなりました。
このワインは皆さん難しかったようで、ガメイ等答える方もいました。
熟成を感じた方も多く、2000年代前半と答える方も多かったです。
しかし、赤身肉やなめし皮、いちじくやダークチェリー、トーストしたパン等のニュアンスを感じた方が多かったようです。
ズバリあたった方は全てのワインで0人でした。



Ch Beychevelle 1970 St-Julien

ピタリ賞0人でした。熟成したローヌと答える人がほとんどの中、トーキョーの村上さん、ソラマチの石塚さんの二人がボルドーと答え地方だけ当たる結果となりました。ムッシュ。偉大なワインをありがとうございました。
今回のPDS会を進めるにあたり、ムッシュ、小松店長、藤川店長、島田シェフ、参加して頂いたスタッフの皆様、ありがとうございました。
今回の会を通じて少しでも皆さんの営業に役立てれば幸いです。
ソラマチワイン課 石井