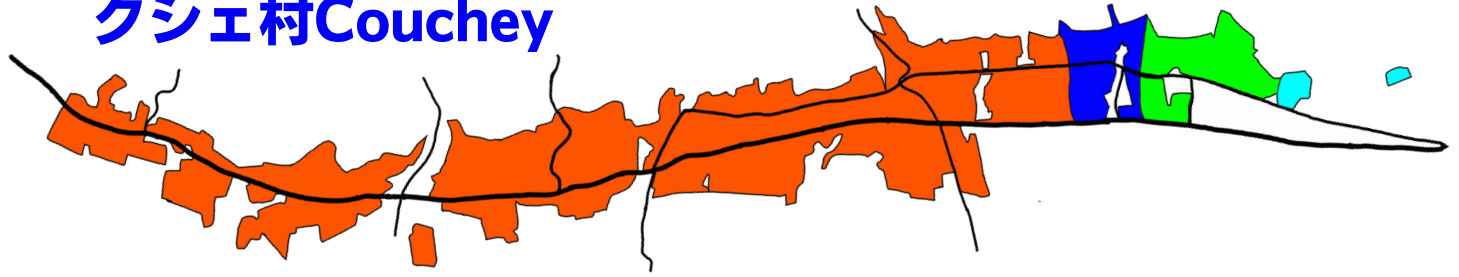


1. MARSANNAY AOC マルサネ

シュノーヴ村 Chenôv

マルサネラコート村 Marsannay-la-Côte

クシェ村 Couchey



1. MARSANNAY AOC マルサネ



ディジョン街並み



シュノーヴ村



マルサネラコート村

マルサネは、ブルゴーニュのコート・ド・ニュイ最北に位置し、村の中心に教会があり、その周囲に小店が立ち並ぶ昔ながらの家並みが保存されたコート・ドールの美しい村です。

歴史的にはディジョン向けの日常酒で1855年にピノからガメイを使用を生産し、商業的な成功を収めていましたが9世紀末になって鉄道網が整備されると、南フランスや北アフリカからより安価なワインが流入。マルサネのワインは売り先を失ってしまうことになり、1919年ドメヌ・クレール・ダユの当主ジョセフ・クレール・ダユによってピノ・ノワールが植えられました。7~8樽のロゼワインをディジョンのレストラン、トロワフェザンが買いあげ他の生産者も作り出しました。1965年ブルゴーニュルージュドマルサネ、ブルゴーニュロゼドマルサネの表示で作られました。地元の造り手たちは、ACコート・ド・ニュイ=ヴィラージュへの昇格を申請しましたが、1970年にフィサンとコンゴロワンの生産者が協力してその手をはばみます。マルサネロゼのAOCアペラシオンとして認定されたのは、1987年とわりと最近のことです。INAO（国立原産地呼称機関）に申請を開始。地質学者のフランソワーズ・ヴァニエ・プティにテロワールの分析を依頼し、それを元にプルミエ・クリュに相応しい下記の14のクリマが選ばれました。

クロ・デュ・ロワ、ロンジュロワ、アン・ラ・モンターニュ、レ・ゼシェゾー、ラ・シャルム・オー・プレートル、ル・ボワヴァン、レ・グラス・テット、ル・クロ・ド・ジュサン・ジャックの一部、レ・ファヴィエール、オー・シャン・サロモン、オー・ジュヌリエールエス・クロ、シャン・ペルドリ

<④位置 position>

《コート・ドールの黄金の扉》と呼ばれるAOC MarsannayはChenôve, Marsannay la-Côte, Coucheyのコミュンにある。7世紀からぶどう栽培がおこなわれてきたが、他のコート・ドールの畑同様、その名声は永い間知られてきた。ベーズ修道院、オータンの司教区、ブルゴーニュ公らその他大勢が畑を所有してきた。ルイ14世や16世の食卓に登場したワインでもある。いくつかのClimatsは、19世紀まで現在のグラン・クリュに匹敵するランクだった。

<⑤栽培面積 Région>

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

赤: 166.32 ha

白: 35.75 ha

ロゼ: 33.01 ha

年間平均生産量

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本

赤: 7 003 hl

白: 1 713 hl

ロゼ: 1 492 hl

ジュノーヴ ACマルサネ 24ha ACマルサネ・ロゼ 16ha

マルサネ・ラ・コート ACマルサネ158ha ACマルサネ・ロゼ 117ha

クシェ ACマルサネ119ha ACマルサネ・ロゼ 77ha

<⑥畑 champ>

地層

地下に横たわる岩は、ここも古代ブルゴーニュのジュラ紀の組成、すなわちバシヨシアン階とバトニアン階が混ざっていて、かなり高い比率でウミユリ石灰岩を含むというものである。マルサネの知名度が比較的低いのは、表土に関係していて、ウシュ川によって堆積した沖積土のせいなのである。

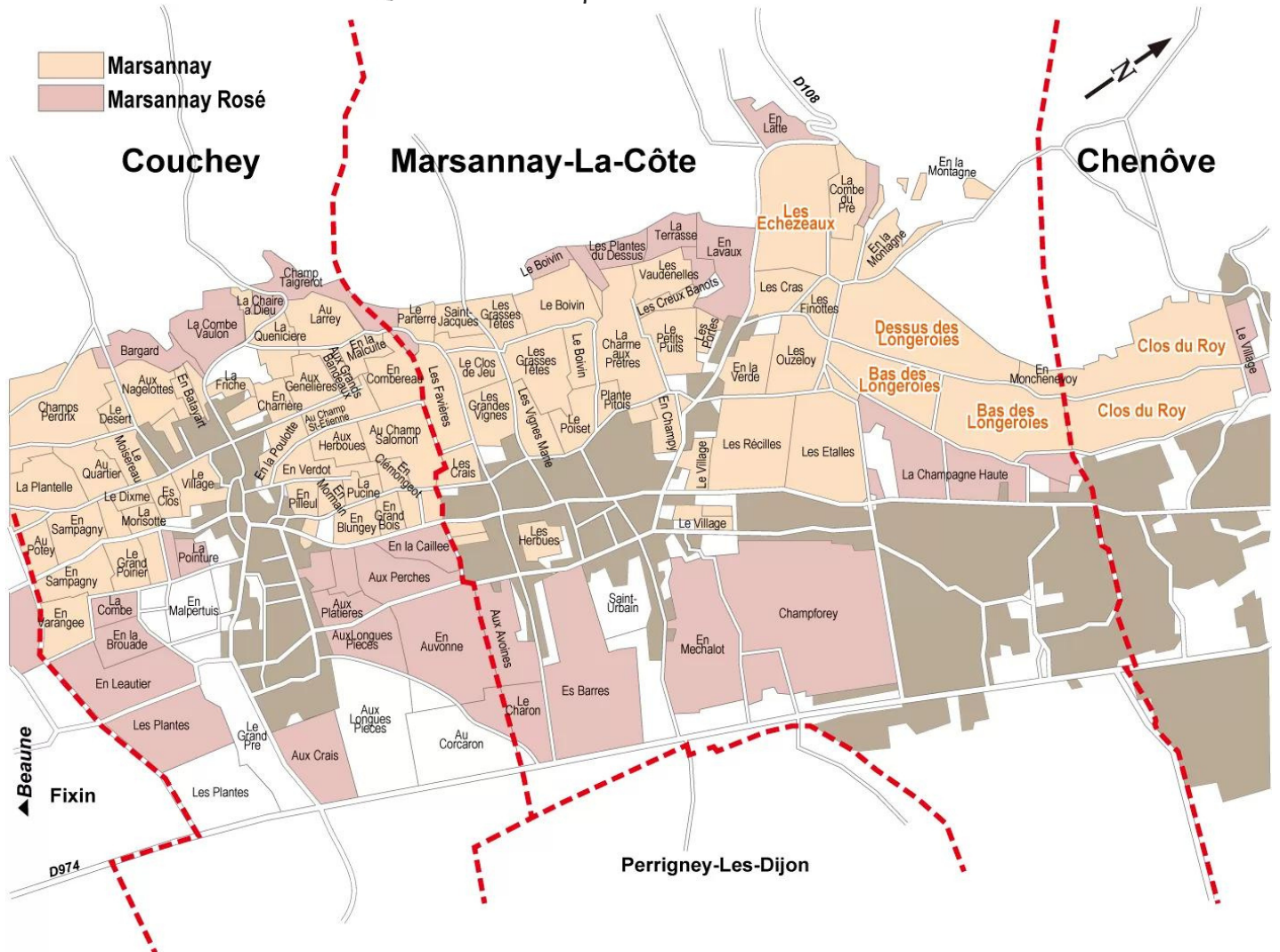
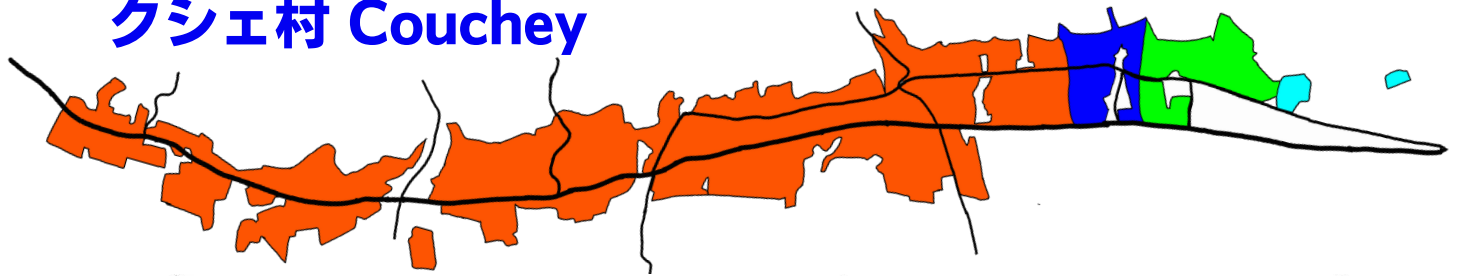
1900年には1,900haもあった。だが、ディジョンの町から郊外へと住宅地が広がったのと、鉄道の大きな操車場ができたために、畑は小さくなってしまっている。地元の若手を中心に、「マルサネにもプルミエ・クリュを！」との声上がり、INAO（国立原産地呼称機関）に申請を開始。地質学者のフランソワーズ・ヴァニエ・プティにテロワールの分析を依頼し、それを元にプルミエ・クリュに相応しい14のクリマが選ばれた。

1. MARSANNAY AOC マルサネ

シュノーヴ村 Chenôv

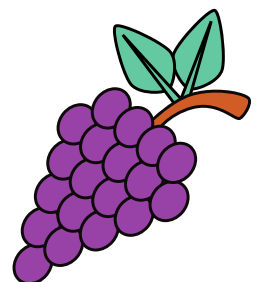
マルサネラコート村 Marsannay-la-Côte

クシェ村 Couchey



<目次 matières >

- ①生産地情報 Zone de production
- ②テイasting goûter
- ③ブドウ品種 Élever
- ④位置 position
- ⑤栽培面積 Région
- ⑥畑 champ
- ⑦AOC生産者リスト Producteur



<①生産地情報 Zone de production>

村名アペラシオン/ヴィラージュ Appellation Village

生産地域：コートドニュイ Côte de Nuits

生産コミューン: シュノーヴ Chenôv マルサネラコート Marsannay-la-Côte,
クーシー Couchey,

<②テイスティング goûter>

赤、白、ロゼ3色を造っている唯一の村名アペラシオン。特徴はCôte de Nuits 地区の隣のアペラシオンのFixinとGevrey-Chambertinに近い。

赤は凝縮した色合いで、赤い果実（酸果桜桃、イチゴ）、黒い果実（カシス、ブルーベリー）の香り。アタックは力強く、コクがあり、オイリーで余韻が長い。

白はさまざまな柑橘類、白い花（サンザシ、アカシア）の香り。口に含むと豊満でまろやか、ミネラル香もあり、余韻が長い。赤も白も若いうちからおいしく飲めるが、時間を経てterroirの特徴が現われる。ロゼはソフトでフルーティで、ぶどう畑のモモ、スグリを感じさせる。ロゼはフレッシュでおいしい、特徴ある味が広がる。

<③ブドウ品種 Élever>

赤ワイン、ロゼ

ピノノワール

白ワイン

シャルドネ アリゴテ

<④位置 position>

《コート・ドールの黄金の扉》と呼ばれるAOC MarsannayはChenôve, Marsannay la-Côte, Coucheyのコミュンにある。7世紀からぶどう栽培がおこなわれてきたが、他のコート・ドールの畑同様、その名声は永い間知られてきた。ベーズ修道院、オータンの司教区、ブルゴーニュ公らその他大勢が畑を所有してきた。ルイ14世や16世の食卓に登場したワインでもある。いくつかのClimatsは、19世紀まで現在のグラン・クリュに匹敵するランクだった。

<⑤栽培面積 Région>

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

赤: 166.32 ha

白: 35.75 ha

ロゼ: 33.01 ha

年間平均生産量

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 本

赤: 7 003 hl

白: 1 713 hl

ロゼ: 1 492 hl

ジュノーヴ ACマルサネ 24ha ACマルサネ・ロゼ 16ha

マルサネ・ラ・コート ACマルサネ158ha ACマルサネ・ロゼ 117ha

クシェ ACマルサネ119ha ACマルサネ・ロゼ 77ha

<⑥畑 champ>

地層

地下に横たわる岩は、ここも古代ブルゴーニュのジュラ紀の組成、すなわちバシヨシアン階とバトニアン階が混ざっていて、かなり高い比率でウミユリ石灰岩を含むというものである。マルサネの知名度が比較的低いのは、表土に関係していて、ウシュ川によって堆積した沖積土のせいなのである。

1900年には1,900haもあった。だが、ディジョンの町から郊外へと住宅地が広がったのと、鉄道の大きな操車場ができたために、畑は小さくなってしまっている。地元の若手を中心に、「マルサネにもプルミエ・クリュを！」との声上がり、INAO（国立原産地呼称機関）に申請を開始。地質学者のフランソワーズ・ヴァニエ・プティにテロワールの分析を依頼し、それを元にプルミエ・クリュに相応しい14のクリマが選ばれた。

Au Champ Salomonオー・シャン・サロモン クシェで有名な畑でマルサネの境界線、
斜面中腹が優良

Au Champ St-Etienne

Au Larrey

Au Potey

Au Quartier

Au Ravry

Au Ronsoy

Aux Genelièresオー・ジュヌリエール クシェの斜面上部さわやかなミネラルな風味

Aux Grands Bandeau

Aux Herbues

Aux Journaux

Aux Nagelottes

Bas des LongeroiesChamps Perdrixシャン・ペルドリ 南端急斜面上部は350m白亜まじりの泥灰岩下部は牡蠣の化石、貝殻堆積泥土

Clos de l'Argillère

Clos du Royクロ・デュ・ロワ

最北にあるクロ・デュ・ロワは東を向くやや急な斜面になっており、クローズ・リテというシャンベルタン・クロ・ド・ベースに共通する特殊な土壌が特徴。「王の畑」の通りタンニンが豊富で全体的に力強く、長期熟成向きなワインが多い。

Dessus des Longeroiesロンジュロワ

クロ・デュ・ロワの南隣に位置するロンジュロワは34.12haの大きな区画で、バ（下部）とドゥス（上部）に分けられる。バは分厚い泥炭土からなるため肉厚でリッチなスタイルで、ドゥスの方が板状の石灰岩の上にあるためやや繊細になる。一級候補の筆頭でありブリュノ・クレール、ドゥニ・モルテ等優れた生産者がこの畑のワインを生産している。

En Batayart

En Blunzey

En Champy

En Charrière

En Clémongeot

En Combereau

En Grand Bois

En la Croix St-Germain

En la Malcuite

En la Montagneアン・ラ・モンターニュ 上部は森の続きで日陰になるが、真南で空気が循環しないため夏は高温になる

En la Poulotte

En la Verde

En Monchenevoy

En Mormain

En Pilleul

En Sampagny

En Varangée

En Verdot

Es Clos エス・クロ

La Bretignère

La Chaire à Dieu

La Charme aux Prêtres ラ・シャルム

La Combe du Pré

La CombeVaulon

La Croix de Bois ル・クロ・ド・ジュ タンニンがしっかりしたワイン

La Friche

La Morisotte

La Plantelle オー・プレートル

La Pucine

La Quenicière

Le Boivin ル・ボワヴァン

Le Clos de Jeu

Le Désert

Le Dixme

Le Grand Poirier

Le Moisereau

Le Parterre

Le Petits Puits

Le Poiset

Le Village

Les clos

Les Crais

Les Cras

Les Creux Banots

Les Echezeaux レ・ゼシェゾー 表土が薄く海由来の化石をほとんど含まない。

Les Etalles

Les Favières レ・ファヴィエール 表土が30 c m

Les Finottes

Les Grandes Vignes

Les Grasses Têtes レ・グラステット 粘土の中にある岩の板 芳醇なワインができる

Les Herbues

Les Mogottes

Les Ouzeloy

Les Plantes

Les Portes

Les Récilles

Les Vaudenelles

Les Vignes Marie

Plante Pitois

<⑦AOC生産者リスト Producteur>

ドメーヌ・バール (Domaine Bart)

クレール・ダグの系譜を継ぐドメーヌ。1968年にアンドレ・バールとその妻モニク・バール（クレール・ダグの当主ジョセフ・クレールの次女）がワイナリーを購入し設立。当初の所有面積は6haにも満たない小さなものだったがジョセフ・クレールが亡くなり相続によって新たに畑を拡張。現当主マルタン&オディール・バールは1982年よりドメーヌに参入。この頃よりドメーヌ元詰めを開始。高品質かつクラシックなワインを生産しているが、マルサネというコート・ド・ニュイの中ではマイナーなアペラシオンに本拠地を構えているため、あまり注目を集めていなかった。しかし近年著名アペラシオン高騰の流れからマイナー・アペラシオンにも焦点が当たり、高品質なワインを生み出すドメーヌ・バールも少しずつ取り上げられるようになる。2009年よりオディールの息子ピエールがマルタンのサポートのもと醸造を担当。クラシックながらも果実味溢れるワインを生産。

今日ではフランスで最も権威ある評価誌メイユール・ヴァン・ド・フランスで2ツ星を獲得。これは同じくクレール・ダグの流れを汲むマルサネのドメーヌ、ブリュノ・クレールと並ぶマルサネにおける最高評価で、フランス本国ではマイナー・アペラシオン故価格は控えめながら品質が高い事からお買い得な生産者としても人気を博している。畑の所有面積は21haだがそのうち40%をドメーヌ元詰めとしてリリースし、残りはネゴシアンへと売却された。除草剤、化学肥料を使用しない有機的かつ持続可能なアプローチによって管理。醸造は手摘みで収穫後、低温浸漬を行い自然酵母で発酵。キュヴェ、ヴィンテージに応じて新樽率5~50%で熟成し、無濾過、無清澄で瓶詰め。

ドメーヌ・エルヴェ・シャルロパン (Domaine Herve CHARLOPIN)

1998年に自社元詰めを始め、フランス国内では既に人気のマルサネ所在の生産者。マルサネ・ラ・コート村は、北東に接する小郡庁舎のあるシュノーヴ村。西に接するジュヴレ・シャンベルタン小郡のクシェ村とともに、AOCマルサネのワイン生産地区になっている。醗酵：ステンレス・タンクにて主醗酵後、オーク樽にてマロラクティック醗酵熟成：オーク樽熟成 12ヶ月（228L、新樽比率30%）

シャトー・ド・マルサネ (Château de Marsannay)

1990年にパトリアルシュを所有するボワソー家が買収するまで持ち主が転々としていた為品質に一貫性がなかったが、2012年にフランスの著名資産家オリヴィエ・アレーが購入すると、パトリアルシュが行ってきた大規模な投資や改革をうまく引き継ぎ、更なる品質の向上に務めた。マルサネの生産者らしく赤、白に加えてロゼも生産。非常にモダンかつ女性的なワインに仕上げられており、今日ではアラン・メドー他数々の専門誌が評価するなど世界中の需要を集める。オリヴィエ・アレーは2012年に同じくパトリアルシュから合わせてシャトー・ド・ムルソーを購入。シャトー・ド・ムルソー、シャトー・ド・マルサネともにステファン・フォラン・アルブレがディレクターを務める。畑は北はディジョンにあるブルゴーニュ・モントルクユから南はクロ・ド・ヴージュまで合わせて34haを所有。中でも本拠地であるマルサネはロンジュロワ、エシェゾー、グランデ・ヴィーニュ、ボワバンなど優れた畑に26haを所有。

ドメーヌ・シャルル・オードワン (Domaine Charles Audoin)

2000年にシャルルの息子、シリルがドメーヌに参画して以降、見違えるような進化を遂げた。所有畑の大部分は地元のマルサネ。クロ・デュ・ロワ、ロンジュロワ、シャン・サロモンなど、アリゴテは樹齢90年の古木で、マルサネACに植えられている。よく熟して酸味が柔らかく、ボディに厚みすら感じられる。ロゼはこの地では珍しくダイレクト・プレスによって造られ、新鮮味の感じられる赤い果実とミネラル感。とてもデリケートでピュアなロゼに仕上がっている。「キュヴェ・マリー・ラゴノー」は、ドメーヌの草創期に活躍したシリルの祖母に捧げられたワイン。マルサネにある5つの区画でも、樹齢が70年を超える古木のブドウのみ使用する。

ジャン・フルニエ (Jean Fournier)

フルニエ家は17世紀からブドウ栽培を行ってきた、歴史あるドメーヌ。マルサネにおいて最古の造り手と言われている老舗だけに、この地でも特に優れた「クロ・デュ・ロワ」や「ロンジュロワ」などの優良畑を17ha所有している。ジャン・フルニエの現当主ローラン・フルニエ氏がドメーヌを引き継いだのは2003年のこと。フランスで著名な評価紙の1つであるベタンヌ・エ・ドゥソーヴでは、「ブルゴーニュは新しい世代に入った。その中で最も輝きを放ち才能ある生産者の1人。」と評され、ゴミーヨやアシェットなどのメディアでも多数取り上げられるなど、若手の注目株として頭角をあらわす。栽培についてローラン氏は、2004年からビオロジックへの転換を進め、2008年には全ての区画で認証を取得。また、グイヨからコルドン・ロワイヤルへの切り替えを行う。醸造においては、畑の特徴に合わせて全房と除梗の比率を調整。ポンプを使って移し替えると果梗で果皮が傷付くため、グラヴィティシステムを導入。発酵は主に木樽。使用する木樽は、「600Lと350L樽はワインが樽と触れあう面積が最適」との理由から、228Lの伝統的ブルゴーニュ樽ではなく、大きめの600Lのドゥミ・ミュイとシガールと呼ばれる350L樽が用いられる。

ドメーヌ・フィリップ・ロベール (Domaine Philippe Robert)

マルサネ・ラ・コート村とフィサン村に挟まれたクシェ村に1952年に創業したドメーヌで、1989年に3代目フィリップ・ロベールが継承。同年よりリュット・レゾネ栽培を徹底し、畑仕事に精魂を込める。「タンニンをつつりと抽出し、かつ舌触りはシルキーで滑らか、というワイン造りを是とする。タンニンはコクとなって果実味を支え、料理との相性が抜群。また、微酸化作用を得るため新樽比率を高めに行っているが、ライト・トースト（内側をあまり焼かない樽）にこだわって使用している。このコンビネーションは、今年30年目を迎えた私が長い年月をかけて体得したものである。」味わいの各要素が高次元で調和する匠の作品を求めて、2000人を超える愛好家が顧客名簿に名を連ねる。ゆえに日本では真に知られざる存在だったが、2015年に、息子のジュアン君がドメーヌに参画したことで、少しずつ輸出にも目を向けられるようになった。（尚、フィリップの姪オロールが「ルー・デュモン」の元看板娘（従業員）だったり、マルサネの所有区画が隣同士だったり、なにかと「ルー・デュモン」と縁があるドメーヌでもある）

ドメヌ・レジ・ブヴィエ (Domaine Régis Bouvier)

ルネの息子レジ・ブヴィエは1981年に独立した。クロ・デュ・ロワに代表される多彩なマルサネのほかに、村名フィサン、村名ジュヴレ・シャンベルタン、モレ・サン・ドニのアン・ラ・リュ・ドヴェルジの畑も保有する。ブヴィエはまた、ディジョン市内に位置するブルゴーニュ・モントルキュルのワインも造っており、これはラベルに畑名を表示することを公式に認められた数少ないACブルゴーニュのひとつである。

ドメヌ・ブリュノ・クレール (Domaine Bruno Clair)

ジョゼフ・クレールの孫である。もともとはサントネにある家の出だったジョゼフは、マルサネ村の若い女性、マルゲリット・ダユと恋に落ちた。第一次世界大戦中、ディジョンの基地にいたときのことである。ブリュノが栽培醸造家としての暮らしを始めようとしたとき蔵では家庭争議が起きていたため、ブリュノは自身で新しい畑を拓かねばならなかった。マルサネの畑にはブドウを植え直し、モレ・サン・ドニの斜面最上部の休閑地を開墾した。しかしながら1980年代半ばになると一族の蔵が再建され、ブリュノが舵取りをすることになった(一部の畑は家族の一員によってルイ・ジャドに売却されていた)。ブリュノはすぐにかつての同僚のフィリップ・ブリュンを雇い入れ、一緒にセラーで働き始める。この2人によってドメヌは発展を遂げ、24haの畑から24種のワインという現在の規模に育った。これは、メゾン・ルイ・ジャド (ヴォーヌ・ロマネ、ジュヴレ・シャンベルタン・クロ・サン・ジャック、シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ)、フジェレ・ド・ボークレール (ボンヌ・マール)への畑の貸借契約が2006年に終わったことで可能となった。ブドウは徹底に選果され、通常は除梗するが、2005年には梗の一部を取り除かなかった。ワインは力強いものの、抽出過剰とは思われない。フィリップ・ブリュンはピジャージュという技術の優越性を強く説く者なのだが、とはいえ、彼もヴィンテージによってやり方を柔軟に変える。たとえば、通常一日5回または6回行うピジャージュを、2007年には1回しかしなかった。新樽の比率は相当に高いのだが、村名ワインはかなりの部分を(少なくともその熟成期間の一部は) フードル(中程度の大きさの樽)で熟成させており、樽の影響があらさまに出ないようにしている。

ドメヌ・シルヴァン・パタイユ (Sylvain Pataille)

当主シルヴァン・パタイユは、ボーヌとボルドーの二つの醸造学校を卒業後、故郷ブルゴーニュで醸造コンサルタントとして活躍。1999年に祖父の畑を譲り受け、自社生産を開始。現在は契約畑を含め15haを耕作する。2008年からは一部の区画でビオディナミも開始。醸造は野生酵母のみで、原則的に全房で発酵させ、過度な抽出を避け、まるで果皮を煎じるようにゆっくりと長めのマセレーション (30日前後) を行う。熟成には大樽も併用。その結果生まれるピノ・ノワールは、温かさの奥に確たるエネルギーに溢れ、ミネラル風味と清涼感、美しい果実味と繊細な味わいがある。亜硫酸使用も非常に低く、ナチュラル志向が感じ取れる。ロゼにも1930~1956年植樹の古木を使用。マルサネ・ルージュ・ランセストラルは1930~1945年植樹の古木のみ使用する。その手腕は現地でも高く評価され、現在醸造コンサルティングの契約も15社に増加している。

ドメヌ・ユグノ (Huguenot)

1800年より代々受け継ぎ、現在ではマルサネ、フィサン、ジュヴレ・シャンベルタンを跨ぐ23ヘクタールの自社畑を擁する。オーナーのヴァレリー&フィリップ・ユグノー夫妻は、自然を最大限に尊重した畑作業を心がけており「完璧など存在しない。日々改善することができる。」を合言葉に、着実にそのクオリティを高めている。「素晴らしい畑仕事を実践すれば、最高のブドウが生まれる。その最高のブドウを愛情を込めて醸せば、至高のワインが誕生する」というモットーのもと、1990年よりリュット・レゾネ(減農薬農法)を、2010年には完全なるビオ(無農薬)造りを開始。3年間の移行期間を経て、2013年より晴れてフランス国家エコセルによるオーガニックワイン認証も受けた。しかし2016年の4月、悲劇が起こる。-7度の霜により、70%のブドウが壊滅的なダメージを受けてしまった。そして残る30%のブドウもベト病の被害を受け、その年の収穫が全滅する手前となった。ワイナリーの存続をかけ同月、1回のみ農薬を用い畑を守る決断をしたが、当然その1回が仇となり、オーガニック認証は失われてしまった。不可避の事態だとは言え、ヴァレリーとフィリップの悲しみは大きなものとなった。しかし彼らはその苦境をも乗り越え、再度3年間の移行期間を経て、2019年より再びオーガニック認証を手にした。困難に負けない彼らのガッツは村内でも語り草となり、村民や他のワイナリーの尊敬を集めている。2020年には醸造設備を最先端な造りに一新、更なる質の向上が期待されている。すべては「果実味を尊重し、繊細さとフレッシュさを併せ持つ、ビロードのような余韻の長いワイン」を手がけ続けるために。

ドメヌ・ルネ・ブヴィエ (Rene Bouvier)

1910年現当主の祖父アンリ・ブーヴィエがマルサネ村にドメヌを設立。1950年にルネ・ブーヴィエが引き継ぎ畑を12haまで増やし、1992年から現当主のベルナル・ブーヴィエが運営。2006年にジュヴレ・シャンベルタンに新醸造設備を建設し、2009年には所有するすべての畑でエコセルにて「アグリカルチュラル ビオロジック(AB)」認証を取得。2011年から一部畑においてビオディナミ農法を開始。2005年オスピスで「5名の有望な若手生産者」に選出。栽培は8つの村に計17haの畑を所有し、畑毎ではなく、区画毎のテロワールの重要性を感じ、区画毎に管理している。ブドウ果は樹木1本あたり8房までに収量を制限し、平均収量は村名クラスが35hl/ha、プルミエクリュとグランクリュが30hl/ha。収穫はすべて手摘みで、ブドウが潰れないように20kgの小型コンテナで醸造所まで運んでいる。選果は収穫時、振動選果台、手作業選果と3回に渡って行われている。醸造は白ワインは、選果した房のみを空気圧でソフトに圧搾し、果汁を木樽に入れ、天然酵母でアルコール発酵とマロラクティック発酵を行う。熟成は白ワイン専用のセラーで約16ヶ月間樽熟。赤ワインは天然酵母で約20日間発酵、酵母の働きを妨げないようにピジージャュヤルモンタージュを行う。樽熟はキュヴェにより16~18ヶ月。

ドメーヌ・コワイヨ (Coillot)

「良いブドウが出来てはじめて良いワインが出来る、逆に良いブドウが出来なかったらその時点でスタートラインが下がってしまう。」と考える。「完熟したブドウしか使わない」という信念の下、ブドウが完熟する為の努力やリスクを惜しまない。

畑やパーセルごとに異なる完熟のタイミングを見極める為、ブドウの樹一本一本、さらにはブドウの一房一房の成熟の状態を把握できるほど注意深く観察。そんなこだわりようから周囲からは完全主義者と言われている。リスクを恐れずどんなに悪い年でも完熟を待っての収穫は、周りの生産者より数週間遅いことも珍しくない。こだわりの完熟ブドウから生み出されるワインは、彼のコンセプト通り果実味たっぷりで、力強く凝縮感がありながらも早くから飲める柔らかさを持ち素晴らしい。

ドメーヌ・フジュレ・ド・ボークレール (Fougeray de Beauclair)

フジュレー・ド・ボークレールは数世代にわたりマルサネで葡萄づくりをしてきた。しかしグランド・ドメーヌを創設したいという野心を抱いたのがジャン・ルイ・フジュレー氏。彼のシンプルかつ大胆な決断、それは少量生産であっても最高級レベルのワインづくりをするという事である。以来30年、ジャン・ルイ・フジュレー氏はブルゴーニュの土地に品質のよい畑を購入したり借りたりしながらボンヌ・マール、ヴォーヌ・ロマネ、ジュヴレー・シャンベルタンといった名高いアペラシオンを選び続けてきた。

1990年ジャン・ルイ・フジュレー氏の娘・ロランス嬢はプロヴァンスのぶどう栽培者の息子であるパトリス・オリヴィエと出会い、恋に落ちる。ジャン・ルイ・フジュレー氏が、この青年がワイン醸造者として驚くべき才能を持っていると気づくのにそう時間はかからなかった。今日、パトリス・オリヴィエ氏はフジュレー・ド・ボークレールの代表となりドメーヌの経営とワインづくりを託されている。

ドメーヌ・ジャンテ・パンシヨ (Geantet Pansiot)

ジャンテ・パンシヨはフランスを代表する銘醸地のひとつ、ブルゴーニュの中でも一際有名なアペラシオンであるジュヴレ・シャンベルタンに本拠地を置く造り手。2006年以降は現当主ヴァンサン氏の息子であるファビアン氏が、栽培と醸造を担当。ファビアン氏は2014年からセメント発酵槽を、温度調整機能付きの木製発酵槽に変更するなど、世代交代とともに変化。しかし、醸造において100%の除梗や低温マセラシオン（醸し）は今までと変わらず実施するなど、ジャンテ・パンシヨのスタイルを守り続けている。

ジャンテ・パンシヨは、ジュヴレ・シャンベルタンだけではなくシャンボール・ミュジニーの一級畑など優良な畑を少しずつ買い足し、現在では約20ha程の素晴らしい畑の数々を所有。そんなジャンテ・パンシヨのワインの一番の魅力は、ブドウのピュアな果実味と濃厚なエキス分。それはブドウ樹の樹齢の高さに由来している。総じて樹齢が高く、中でもアン・シャンは1903年に植えられた樹齢100年をも超えるブドウから造られている貴重なワイン。彼らのワインはどれも凝縮度の高さがありながらも上品にまとまった絶妙なバランス。その味わいは著名な評論家をも魅了し、数々のワイン専門誌で絶賛され、高い評価を受けている。また、ジャンテ・パンシヨでは全てのキュヴェに、ピノ・ノワールの一種であるピノ・ファンが含まれている。しかも、自社畑の区画では、通常のピノ・ノワールよりもピノ・ファンの方が多いそう。ブドウの実は小さいため収量が減ってしまうものの果皮の割合が多くなるため、このブドウでワインを仕立てると、より果実の風味が際立った凝縮感のあるワインを造ることができる。個性豊かなピノ・ファンと造り手こだわりの醸造によって生まれる。

ドメヌ・ドニ・モルテ (Domaine Denis Mortet)

ドニ時代のドメヌのワインは、いかにもジュヴレ・シャンベルタンらしい、強い抽出と凝縮感をもつワインだった。しかし息子のアルノーは、抽出が強過ぎるのではないかと父の造るワインに疑問を抱き、2000年にそれを訴えて以降、ピジャージュの頻度を減らすようになる。醸造法は、原則として完全除梗（2009年のような暑い年は半分くらい全房を含める）のうえ、低温マセレーション。発酵容器はコンクリートタンクを使用。1日1回のルモンタージュと2、3回のピジャージュ。新樽率も父の時代と変わり、以前はほぼ100%新樽熟成でしたが、現在は村名ジュヴレ・シャンベルタンで60~70%まで下げている（熟成期間は18ヶ月）。かつて5つの区画名入りジュヴレ・シャンベルタンを造っていたドニモルテ。その後、それらをひとつにまとめた「ジュヴレ・シャンベルタン・メ・サンク・テロワール」に集約。それを今度は以下の3つのキュヴェに整理した。アン・マトロとオー・ヴェレを中心とするノーマルの村名ジュヴレ・シャンベルタン。コンブ・デュデュシュとアン・ドゥレを中心に樹齢70~80年の古木を用いて造られる「ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエイユ ヴィーニュ」。それに1級シャンポーに隣接した、小石の多い樹齢70年の区画、アン・シャンのみから造られる、唯一の区画名付き村名「ジュヴレ・シャンベルタン・アン・シャン」。アルノーの時代になり、ワインは力強さと同時にフィネスやエレガンスを備えたものとなり、口あたりはまるやかに、喉越しはスムーズに変化しているのは確か。またアルノーはマルサネやフィサンなどコート・ド・ニュイ北部のアペラシオンに関心を寄せ、この地域の畑を増やしており、それらのワインの品質がすこぶる高い。ジュヴレ・シャンベルタンに比べてその6割程度の価格で入手可能なマルサネやフィサンは、じつにお値打ちなワインと言える。

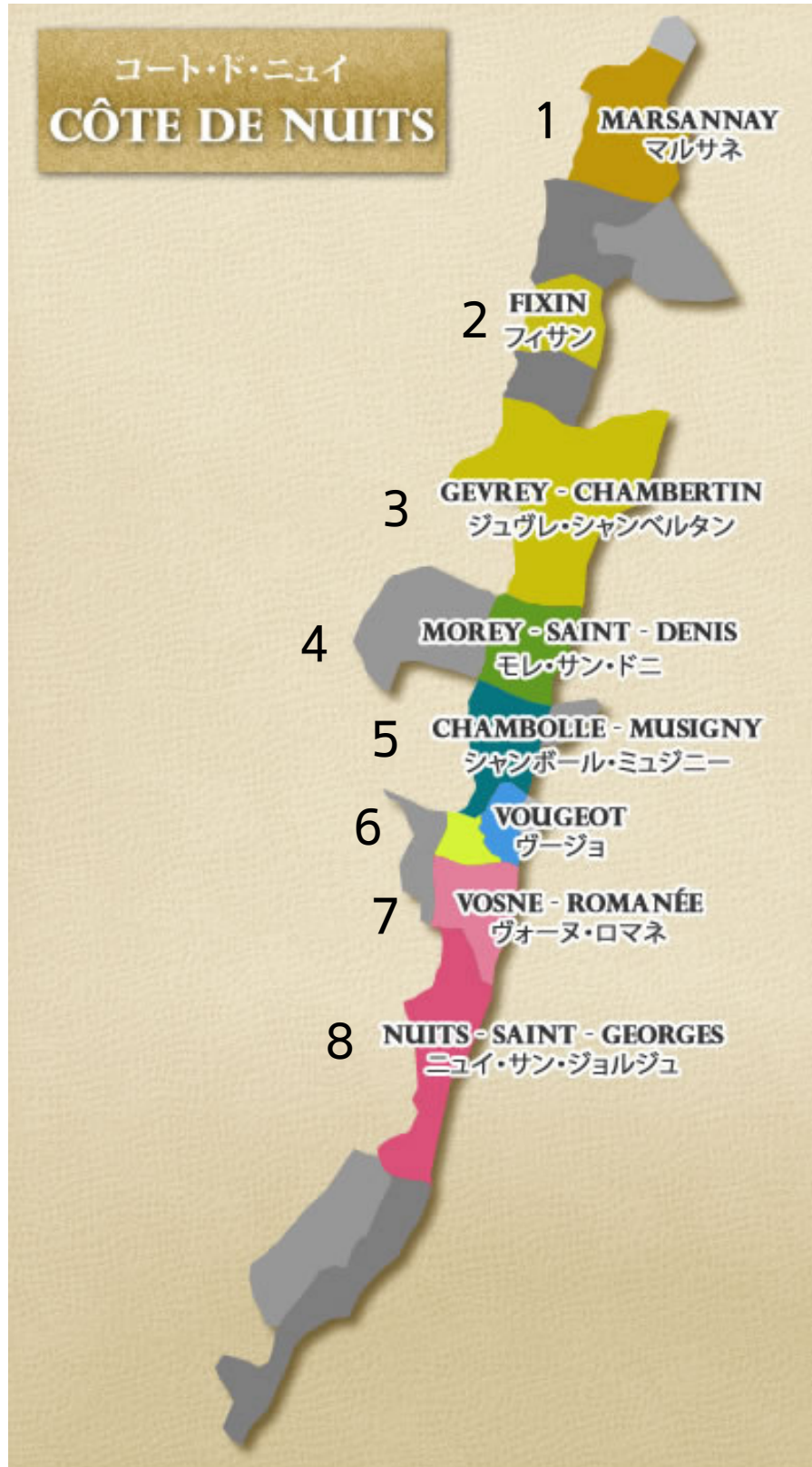
フィリップ・シャルロパン・パリゾ (PHILIPPE CHARLOPIN)

アンリ・ジャイエの愛弟子としてよく知られているのが、かのエマニュエル・ルジェですが、同じくジャイエの志を受け継いだもう一人の教え子が、ジュヴレ・シャンベルタンに居を構える「フィリップ・シャルロパン」。1976年に1.5haのささやかな畑とともに自身のドメヌを設立。その後少しずつ畑を広げ、現在では25haの所有畑から35のアペラシオンのワインを手掛け、ジュヴレ・シャンベルタンのみならずブルゴーニュを代表する造り手。1956年生まれの現当主フィリップ・シャルロパン氏は、22歳のときに父アンドレ氏から2ha弱の畑とドメヌを引き継ぎワイン造りを始めた。当初、マルサネ村でワイン造りを行っていたが、生産量が増えきたことを機にジュヴレ・シャンベルタンに拠点を移したことで名実ともにジュヴレ・シャンベルタンのドメヌとして成長。所有しているマルサネの畑は海拔200m日照時間が最も長いエリアにある。フレッシュで気軽に楽しめるワインが多いのも魅力的なマルサネだが、シャルロパンの手が加わると華やかになることを実感し綺麗でエレガントなスタイルとなっている。

Maison Antoine Emmanuel - Ville : 21640 VOUGEOT
Domaine Audoin Charles - Ville : 21160 MARSANNAY-LA-COTE
Domaine Ballorin & F. - Ville : 21220 MOREY-SAINT-DENIS
Domaine Bart - Ville : 21160 MARSANNAY-LA-COTE
Domaine Bizot - Ville : 21700 VOSNE-ROMANEE
Domaine Bouvier René - Ville : 21220 GEVREY-CHAMBERTIN
Caveau des Vignerons - Ville : 21220 MOREY-SAINT-DENIS
Domaine Charlopin Hervé - Ville : 21160 MARSANNAY-LA-COTE
Domaine Clair Bruno - Ville : 21160 MARSANNAY-LA-COTE
Domaine Clavelier & Fils - Ville : 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
Domaine Clemancey - Ville : 21160 COUCHEY
Domaine du Clos Saint Louis - Ville : 21220 FIXIN
Domaine Coillot Bernard Père et Fils - Ville : 21160 MARSANNAY-LA-COTE
Domaine Collotte - Ville : 21160 MARSANNAY-LA-COTE
Domaine Derey Frères - Ville : 21160 COUCHEY
Domaine de l'Université de Bourgogne - Ville : 21160 MARSANNAY-LA-COTE
Domaine des Loups - Ville : 21700 CHAUX
Domaine du Château de Marsannay - Ville : 21160 MARSANNAY-LA-COTE
Maison Forin Loïc - Ville : 21200 BLIGNY-LES-BEAUNE
Domaine Fougeray de Beauclair - Ville : 21160 MARSANNAY-LA-COTE
Domaine Fournier Jean - Ville : 21160 MARSANNAY-LA-COTE
Domaine Galeyrand Jérôme - Ville : 21220 BROCHON
Maison Giroud Camille - Ville : 21200 BEAUNE
Domaine Guyard Alain - Ville : 21160 MARSANNAY-LA-COTE
Domaine Guyot Olivier - Ville : 21160 MARSANNAY-LA-COTE
Domaine Huguenot Père et fils - Ville : 21160 MARSANNAY-LA-COTE
Domaine Kohut Ghislain - Ville : 21160 COUCHEY
L'Imaginarium - Etape oenodivertissante - Ville : 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
La Maison Romane - Ville : 21700 NUITS-SAINT-GEORGES
La Table de Pierre Bourée - Ville : 21220 GEVREY-CHAMBERTIN
Domaine Lignier Georges et Fils - Ville : 21220 MOREY-SAINT-DENIS
Domaine Lippe Isabelle - Ville : 21220 BROCHON
Maison Louis Latour - Ville : 21204 BEAUNE
MLC - Ville : 21200 BEAUNE
Domaine Molin Armelle et Jean-Michel - Ville : 21220 FIXIN
Domaine Mongeard-Mugneret - Ville : 21700 VOSNE-ROMANEE
Domaine Mortet Thierry - Ville : 21220 GEVREY-CHAMBERTIN
Domaine Naddef Philippe - Ville : 21220 FIXIN
Naigeon Pierre vins - Ville : 21220 GEVREY-CHAMBERTIN
Patriarche Père et Fils - Ville : 21200 BEAUNE
Domaine Robert Philippe et fils - Ville : 21160 COUCHEY
Domaine Seguin Gérard - Ville : 21220 GEVREY-CHAMBERTIN
Domaine Sirugue Père et Fils - Ville : 21160 COUCHEY
Domaine Trapet Père et Fils - Ville : 21220 GEVREY-CHAMBERTIN
Domaine du Vieux Collège - Eric Guyard - Ville : 21160 MARSANNAY-LA-COTE

ブルゴーニュ コート・ド・ニューイ

1. マルサネ
2. フィサン
3. ジュブレシャンベルタン
4. モレサンドニ
5. シャンボールミュジニー
6. ヴージョ
7. ヴォーヌロマネ
8. ニュイサンジョルジュ





MEMO

A series of horizontal dashed lines for writing a memo.