

## ① NV "Carte Blanche Brut" / Drappier

### H シャンパーニュ

ピノノワール 75% ・ ピノムニエ 15% ・ シャルドネ10%

シャンパーニュの最南端コート・デ・バルに拠点を構えるメゾン・ドラピエ。

1808年の創業から家族経営を続けています。

ドラピエの味わいの主体となるのが、この地で育つピノ・ノワール。

ピノ・ノワールの栽培量はメゾン全体の70%にあたりますが、

1930年にこの地で初めてピノ・ノワールを植えたのがドラピエ。

## ② 2013 Le Ciste / Laguerre

### F ラングドック・ルーシオン

グルナッシュブラン/マルサンヌ/ルーサンヌ種のブレンド

ドメーヌは、ルーシオンのなかでもスペイン国境に近い辺りな場所で、

力強さとデリケートさのバランスに優れたエレガントなスタイルを徹底しています。

秘密は所有する畑にあって、南仏にありながら標高の高い丘陵地に位置しており、

そのため気温の過度な上昇を避けることができます。また海や山から吹きつけ、

吹き抜けていく風が湿気を取り去り病害を防ぐ一助になっています。

シストとはシスト土壌からきているのかと思えば、ラベルに描かれている花の事。

親から相続した畑をエリック氏が10年かけて土壌改良し、2001年を初リリース。

師匠には同地方の巨匠【ゴービィ】を持つ。

## ③ 2014 Vercheny / Olivier Bonhomme

### D ロワール (VdF)

ピノノワール 100%

オーナーであるピエール・オリヴィエ・ボノームは2004年、

弱冠18歳の時に ル・クロ・デュ・テュ=ブッフの収穫に参加し、

ティエリ・ピュズラに才能を見いだされ、共同経営者を前提にスカウトされる。

2006年から 2008年までワイン学校に通いながらティエリのネゴスで経験を積む。

2009年、ティエリと共同でネゴシアン「ピュズラ=ボノーム」を立ち上げる。

2014年末、ティエリは自身のドメーヌ業に専念するため、ネゴシアン事業から離れ、

ピエール・オリヴィエ・ボノームが100%経営を引き継ぎ、現在に至ります。

2014年はシュヴェルニーでガメイが確保できずに自社畑のピノのみでの生産となり、

ACシュヴェルニーではピノ単一でのAOCは認可されない。

## ④ 2012 Bourgogne "les Bons Batons" / Philippe Leclerc

### B ブルゴーニュ

ピノノワール 100%

ジュヴレ・シャンベルタン村にセラーをもつドメーヌ・フィリップ・ルクレール。

誰よりも遅い収穫、高めの発酵温度、長い樽熟成。

ただし、アメリカ市場で多いにもてはやされた90年代の風味からは脱皮。

抽出の強いピジャージュは頻度を減らして柔らかなルモンタージュに、

発酵後のポストマセレーションは止めた。

新樽比率を調整する事でいつ飲んでも美味しいワインを目指している。

## ⑤ 2013 Pinot Noir "Minori" / Xavier Wymann

### G アルザス

ピノノワール 100%

ドメーヌ・グザヴィエ・ヴァイマンより、

クリスチャン・ビネールが醸造コンサルを務めたMinoriシリーズの登場です。

アルザス地方の科尔マルより北ににあるリボヴィレ村に本拠を構える。

現在7.2haの畑を所有し、グランクリュ・シュロスベルグも含まれています。

ドメーヌは現在の当主祖父グザヴィエ・ヴァイマンによって1948年に設立。

そしてその息子ポール・ヴァイマンに引き継ぎました。

しかしそのポールが1996年に急逝。

大学に通っていたジャン・リュックが唯一のドメーヌの跡継ぎで、

任せられる者ということで、大学を中退し急遽ワイン造りを学ぶ。

叔父のポールが喘息で急逝したということもあり、

彼は農薬や除草剤に疑念を抱き、

1999年にビオロジック栽培することを決意し、

2004年にエコセールの認証を取得しました。

その後ブドウの樹たちが自然と調和しながら、確実に健康に育っているのを見て、

自分の選択が間違っていなかったと確信しました。

2011年はクリスチャン・ビネールからコンサルティングを受け、

今回のシリーズで新たなコラボレーションが実現しました。

Minoriは”実り”の意味で、日本向けに造られた特別なワインです。

