



ドメーヌ・エミール・シェyson

フランス／ブルゴーニュ

フランス国内のガイドブックで高評価！シルーブルでとりわけ繊細なワインを造る“エミール・シェyson”がマコネ地区の才能あふれる生産者をプロデュース！とにかく『濃いだけのワインが大嫌い』なシェysonは、コート・ドールの繊細さと南ブルゴーニュ特有の豊かな果実味を併せ持つ「値ごろ感」のあるブルゴーニュ・ワインを造り出します！

◆Domaine Emile Cheysson ドメーヌ・エミール・シェyson

エミール・シェysonは“最も繊細なシルーブル”を造りだす生産者の一人です。1868年に設立された歴史あるドメーヌで、17世紀に作られたというセラーに様々なワインを眠らせています。自ら醸すワインはもちろん、ボージョレ地区やマコネ地区の才能ある生産者に声を掛け、自らプロデュースしたワインもこのセラーで保管しています。とにかく『濃いだけのワインが大嫌い』と主張する彼の造るワインは、とにかく軽快で繊細、気品さえ感じる事が出来ます。

今回はシェysonがプロデュースするマコネ地区の最上ワイン【**プイ・フュッセ**】と、プイ・フュッセに隣接する隠れた逸品【**サン・ヴェラン**】をご紹介します。



◆マコネ地区のテロワール ～プイ・フュッセ&サン・ヴェラン～

ブルゴーニュの最南端に位置するボージョレ地区の少し北側に位置するのがマコネ地区。ここでは主にシャルドネ種から白ワインが造られています。この地区最上ワインは、南に位置する【プイ・フュッセ】で、そのさらに南側に隣接するのが【サン・ヴェラン】となります。それ以外の地区は日常消費用ワインとして最も生産量が多い、マコン、マコン・ヴィラージュの区画です。

マコネ地区のテロワールは、石灰質土壌が多い場所ほど秀逸なワインが造られると言われていいます。その石灰質土壌が一番多く出てくるのがプイ・フュッセ。同地区最上のワインとされています。石灰質＝ミネラルが多く吸収されるため“マコネ地区の最上ワイン”と呼ぶのに相応しい、より繊細で複雑味のあるワインが造られています。

プイ・フュッセでは、そのテロワールを最大限生かすために、ブドウ樹の枝を地面と平行に伸ばす方法でブドウを栽培します。平行に伸びた枝に実を付けることで、全てのブドウの実が地面から一定の距離に保たれます。これにより全てのブドウが同じように熟していくので、ムラなく一番良い状態でブドウを収穫する事が可能となります。

しかし、逆に言うと全てのブドウをダメにしてしまうリスクもあり、かなり労力を使う栽培方法とも言えます。コート・ド・ボヌ（特にムルソー等）のような偉大なワイン産地では当たり前に行われている栽培方法ですが、マコネ地区ではおそらくこのプイ・フュッセくらいでしょう。



ドメヌ・ド・ラ・クルーズ・ノワール プィ・フュッセ ル・クロ・ド・モンシユール・ノリ 2019年 参考小売価格 **5,500**円(税別)

Domaine de La Creuze Noire Pouilly Fuisse Le Clos de Monsieur Noly



◆白ワイン(辛口) / 750ml ◆フランス / ブルゴーニュ ◆シャルドネ 100% ◆JAN: 4582245860961

ブドウの平均樹齢は30年~40年。50%樽(新樽無し)、50%ステンレスタンクで発酵・熟成。樽で熟成されたワインは、澱と一緒にゆっくりと熟成が進み、旨味と複雑味が増します。そして、ステンレスタンクで熟成されるワインは、フレッシュな果実味とキレの良さが表れます。良質なプィ・フュッセらしく、若い段階ではミネラルが際立ちますが、それに負けないくらいの果実味と複雑味、さらには、南ブルゴーニュ特有の親しみやすさを併せ持っています。

シェイソらしい繊細でリッチな味わいは、いすれブルミエ・クリュ(1級)に格上げされる畑の資質を十分に感じさせてくれます。※Le Clos de Monsieur Noly(ル・クロ・ド・モンシユール・ノリ)は、プィ・フュッセで新設された「ブルミエ・クリュ(1級)」に格上げされる予定。

ドメヌ・デュ・ヴァル・ラマルティニヤン サン・ヴェラン 2020年

参考小売価格 **3,800**円(税別)

Domaine du Val Lamartinien Saint Veran



◆白ワイン(辛口) / 750ml ◆フランス / ブルゴーニュ ◆シャルドネ 100% ◆JAN: 4582245860978

ブドウの平均樹齢は20~30年。100%ステンレスタンク発酵・熟成。プィ・フュッセの南隣に位置するサン・ヴェランは、“マコンの上位変換ワイン”と言われ、石灰質土壌だがプィ・フュッセよりも粘土質土壌が濃くなります。この粘土質が多く含まれている土壌から生まれるワインは、よりまろやかで親しみやすい味わいとなります。また、このキレの良さはステンレスタンク熟成ならではの。

シェイソらしい軽快でキレのよい白ワインだが、どこか奥深い繊細な部分を併せ持つ「値ごろ感」のあるブルゴーニュ・ワインに仕上がっています。

サン・ヴェランでのブドウの栽培方法は、ブドウ樹の枝を弧を描くように伸ばしていきます。これにより弧のどの部分に実を付けるかでブドウの熟し方が変わってきます。弧の上の方に実を付けたブドウはよく熟しているため豊潤なニュアンスを、そして、弧の下の方に実をつけたブドウはフレッシュさをワインに与えます。こうすることでムラの無いバランスの良いワインに仕上がります。同時に全てのブドウがダメになるリスクを回避する事にもなり、高品質で安定的なワイン供給が可能となります。

