

ドメーヌ・エグリ・ウーリエ

Domaine Egly Ouriet

国名	FRANCE	フランス
産地名	CHAMPAGNE	シャンパーニュ
生産者所在地	AMBONNAY	アンボネイ



ビオロジックの手法と類稀なる新樽使いで、テロワールの体言を目指すシリアスな求道者、RMシャンパーニュを代表する造り手、エグリ・ウーリエ

ピノ・ノワールの聖地アンボネイ村に居を構えるエグリ・ウーリエは、アンボネイ7.8ha、ヴェルズネイ、ブーギー、ヴリニーの畑を合計11.5ha所有する。1930年創業の無名ドメーヌが転換期を迎えたのは1990年、フランシス・エグリ氏が4代目当主に就任してからである。就任後すぐに、無農薬に近いアプローチへと栽培方法を変更。有機肥料を用いて手作業ですべての畑の手入れを行い、葡萄の成長の手助けをする。実にきめ細かく管理された畑から収穫された完熟した葡萄は、僅か3~4.5g/lのドザージュしか必要としない。また、1996年より実験的に始めた新樽発酵は今やドメーヌを代表する醸造方法となった。ブルゴーニュの造り手、ドミニク・ローランから手ほどきを受けた樽使いは、正に「ワイン造り」を目指したもの。カーヴで試行錯誤を繰り返して、優れた特級村のみが持つミネラル、美しい酸、凝縮した果実味と厚みのあるボディがバランスしたシャンパーニュ、すなわち味わいの全ての要素が各々強さを持ちながらも主張しすぎることのないアンボネイのテロワールを最大限に引き出す自身のスタイルを見つけ出した。「成功しても失敗しても必ずその原因を確かめる。私が醸すシャンパーニュは工業製品ではない。私の使命は、人生の数少ないチャンスの中で、いかにアンボネイのテロワールが鮮明に現れた一瓶を醸すかだ。」と、淡々と信念を語るフランシス氏は正にシャンパーニュの求道者である。



シャンパーニュ最高峰のピノ・ノワールから醸されたスティルワイン。新樽使いのスペシャリスト、ドミニク・ローラン氏がフランシス氏の為に最良の材質の木を選び造った樽を用いて、発酵、熟成を行っている。チョーキーなアンボネイ村のテロワールから醸されたワインは、非常に豊富なミネラルを持っており、シャンボール・ミュジニーのレ・ザムルーズやヴォルネイのタイユピエを思い出させる味わいである。

Copyright (C) VIN PASSION & CIE . All Rights Reserved.

Vinpassion

7 5 6  
赤 0  
コ ト ー ・ シ ャ ン プ ー  
7 0 6  
コ ト ー ・ シ ャ ン プ ー  
タ フ ボ ネ イ ド ル シ ャ ン  
パ ー ニ ュ  
e R a k e h à m p e r e  
A n n a y R o u g e