

# TERROIR NOUVEAU 2013

時を超えて受け継がれてきた「偉大なるテロワール」という遺産  
盛大なお祭り騒ぎと化したボジョレー・ヌーヴォーの狂乱を経て  
消えかけていった「テロワールの個性」と「比類なきボジョレーの魅力」を蘇らせてゆく  
～造り手の哲学や情熱に共鳴し、ボジョレーの魂に触れる～  
本物を追求する マチュアなワイン上級者に贈る

テロワール・ヌーヴォー

*Beaujolais*



# ～ テロワールへの回帰 ～

## ボジョレー再発見



まずは、ボジョレーを正しく知ること・・・

一昔前リヨンやパリのビストロでの大流行を皮切りに、世界的なムーヴメントとなったボジョレー・ヌーヴォ。近年ではその商業的成功を背景とした大手資本による寡占が進み、工業的大量生産によるフレッシュで軽い安酒が市場を席卷し続けてきた。

しかし、コート・ドールでは長年ガメイを中心に銘酒が造り続けられていたし、また、近年のアヴィロン、ラピエール、デ・ジャックといった造り手の作になるボジョレーが示す通り、優れたテロワールに優れた造り手が組み合わされば、ガメイはその個性を発揮した比類なき魅力を持つワインを生み出す。

ガメイは樹勢の強い品種で、剪定やヴァンダンジュ・ヴェルトによるコントロールが難しく、粘土の多い肥沃な土地では凡酒を生み出す結果になりやすい。

よって自然に収量が制限される痩せた土地でしか、その個性を発揮しにくい品種である。一方、ボジョレー約250カ村の中でもヴィラージュ及びクリュに認定される北部の約40カ村では、痩せた花崗岩や砂地の土壌を持つ急激な斜面を持つ丘が連なり、自然な収量の低下によって最高峰のガメイが生み出される。(南部では粘土が増えて平地の畑が多くなる。)

### ヴァンパッションがお勧めする造り手たち

我々が専門とするシャンパーニュやコート・ドールにおいても、先祖たちが脈々と守り続けてきた大切な畑の固有の個性「テロワール」を尊重し、その個性を最大限に発揮しようとする情熱を燃やす「人」があつてこそ、美味しさだけではない感動するワインを生み出している。

いかに大手資本による大量生産イメージがあろうとも、これはボジョレーにおいても真実である。

今回我々が紹介する造り手たちは、試飲及び人柄によつて選び抜いたが、結果としてピオロジックあるいは厳格なラ・リュット・レゾネ(対処農業栽培)による栽培を行う方ばかりとなった点も、我々のシャンパーニュやコート・ドールの造り手と一致した。

これら生産者達の持つ畑は、全て「クリュ」、もしくは「クリュに隣接したヴィラージュ」の区画のみ。

それら区画から生まれるワインは、その土地の個性を声高に表現する。それは決して培養酵母技術から来るバナナ風味などではない。

あるワインは厚みのある果実、あるワインは優美なエレガンス、あるワインはミネラリー・・・、それぞれの味わいの特徴が何に由来するのかご理解を頂けたとしたら生産者達も本望である、と切に願う。

### ワイン愛好家の皆様へ

この度、クリュのテロワールの特徴が良く出た、素晴らしい生産者が造る本格派のワインを、消費者がアプローチしやすい「ボジョレー・ヌーヴォ」としてご紹介出来ることを嬉しく思っております。

造り手たちの熱い想いが少しでも消費者の皆様へ届きましたら幸いです。

また、今回ご紹介する3のドメーヌの作になるヌーヴォーは、本格的なフラインワインだけが身にとろう「テロワールの個性」を知る入り口として、最高のコレクションであると自負しております。フラインワインの裾野を広げ、ワイン文化発展の一助となる事が出来ましたら望外の幸いです。



# ボジョレーの頂点に輝く

ピノ・ノワールに勝る  
ガメイの秘めた  
長熟力を証明した  
伝説のトップドメーヌ



厳格なラ・リュットレゾネ

## Michel Tête

ミッシェル・テート (ドメーヌ・デュ・クロ・デュ・フィエフ)



demeter

フランスの BIO 雑誌でも  
モルゴン・ナンバーワンの評価

## Roland Pignard

ドメーヌ・ローラン・ピニヤール



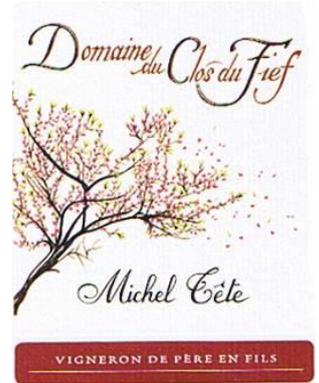
“伝説のトップドメーン”

## Domaine du Clos du Fief

クロ・デュ・フィエフ

by Michel Tête

ミッシェル・テート



ローマ皇帝、ジュリアス・シーザーが語源のジュリエナス村に隣接するジュリエ村。

Beaujolais Villages Nouveau

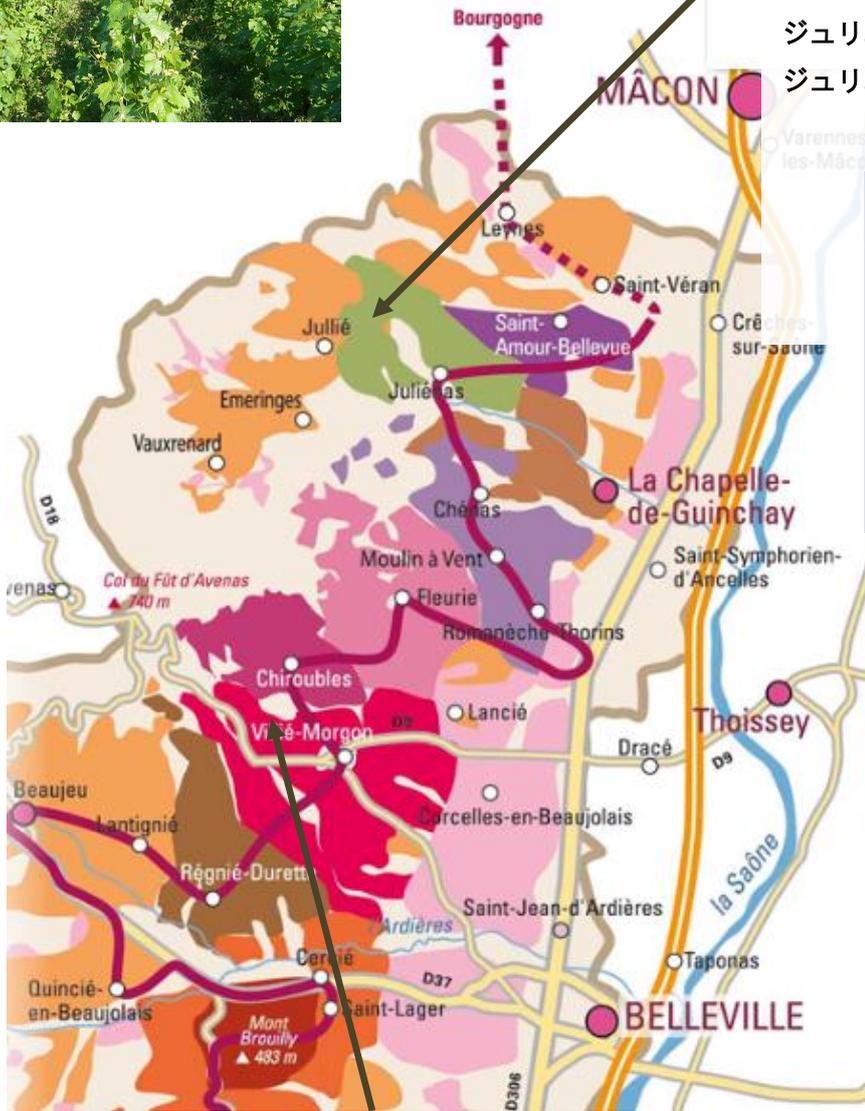
参考小売価格 ¥ 3,500 (750ml)

¥ 2,100 (375ml)

Beaujolais Villages Nouveau

CUVÉE VIEILLES VIGNES

参考小売価格 ¥5,000 (750ml)



“BIO 雑誌でも NO.1 評価”

## Domaine Roland Pignard

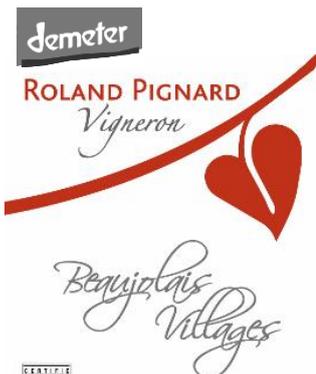
ローラン・ピニャール

クリュ・ボジョレー中、最高のテロワールと評されるモルゴン。

とりわけ最上の畑と称される「シャルム」に隣接するサン・ジョセフ村。

Beaujolais Villages Nouveau

参考小売価格 ¥ 3,800

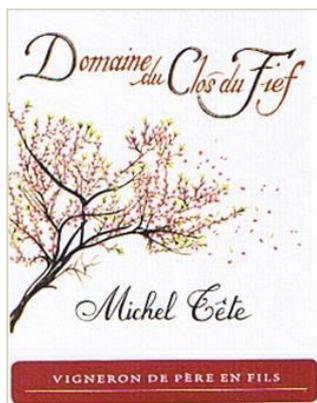


VIN ISSU DE RAISINS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.  
CERTIFIÉ PAR ECOCERT SAS - F. 32600 L'ISLE-JOURDAIN



伝説のトップドメーヌ

*Michel Tête*



#### 厳格なリュットレゾネ

- AC ジュリエナスに隣接するジュリエ村
- ジュリエナスのテロワールに近い土壌。
- 標高 350M、花崗岩の基岩に、表土は赤い粘土。シストが混じるミネラル土壌。
- 厳格なラ・リュット・レゾネ
- ボジョレーを代表するトップドメーヌ。  
テート氏のガメイは、英国のワイン誌の企画で、「ピノ・ノワールを打ち破った」伝説を持つ。

ボジョレーの頂点に輝く

## Domaine du Clos du Fief by Michel Tête

クロ・デュ・フィエフ by ミッシェル・テート

### Beaujolais Villages Nouveau

参考小売価格 **¥ 3,500** (750ml)  
**¥ 2,100** (375ml)

ムーラン・ナヴァンと並び  
「ボジョレー最上のクリュ」との  
評価も高い、ジュリエナス  
最上のテロワールを持つ「レ・ロベール」

ローマ皇帝、ジュリアス・シーザーが語源とされる、ジュリエナス村に隣接した「ジュリエ村」。その最上の区画が「レ・ロベール」。土壌は花崗岩の基岩に、花崗岩の小石とシスト、鉄分を含む赤い粘土の表土を持つ。さらに、ブルーシストが存在する特殊な土壌。南々南東向きの急斜面で、標高の高い所に位置する。非常に硬い土質、急斜面ゆえ葡萄樹にストレスがかかり、自然と収量は下がる。小粒で凝縮した果実が収穫される。また、日照条件は良いが、標高が高めなので、エレガントな酸の余韻も併せ持つ。平均樹齢は約35年。

専門誌では、「ボジョレー100のクリュの中で最上のクリュ」という話題が紙面を賑わせるが、長熟を誇るムーラン・ナヴァンと並び、最上の深みと奥行き、バランスとライネスを持つジュリエナスを支持する声も多い。



## R. パーカー評価も軒並み 90 点以上の高評価、 ニューヨークタイムズ誌も 「ジュリエナス最上」の造り手と称賛する “ミッシェル・テート”



ピノ・ノワールを凌ぐ驚愕の長熟カ  
ガメイの秘めたポテンシャルを証明  
英国のワイン誌にて  
「驚愕のガメイ伝説」を残したテート家

ジュリエナス・トップの評価を受ける、テート家。2001年、英国のワイン誌が企画した「10年モノの比較試飲特集」にて、1991年の彼のジュリエナスも他のピノ・ノワールと並んで試飲された。

その結果、テート家のジュリエナスは最高の評価を受け、他のピノ・ノワールのワインを軒並み凌ぎ「トップ3に入った伝説」を残す。それ程までに、彼の醸すガメイは長熟しても輝きが失せないポテンシャルを持つ。

さらに注目したいのは、同家特有の醸造方法。マストの半分は通常のマセラシオン・カルボニック法だが、残りの半分は熱を加えるテルモ・ヴィニフィケーション法。その後22〜25度という、白ワイン並みの低温発酵を行うことにより、豊かなアロマを引き出す事ができ、より官能的な味わいを目指す。



ジュリエナス・トップの評価を受けるテート家。2001年、英国のワイン誌が企画した「10年物の比較試飲特集」にて、1991年の同家のジュリエナスも、他のピノ・ノワールと並んで試飲された。

その結果、テート家のジュリエナスは最高の評価を受け、他のピノ・ノワールのワインを軒並み凌ぎ「トップ3に入った伝説」を残す。

それ程までに、同家の醸すガメイは長熟しても輝きが失せないポテンシャルを持つ。



ニューヨーク・タイムズが選ぶ  
家族が揃う感謝祭に適したワイン・テート家の“ジュリエナス”

家族が揃う感謝祭。久々に揃う顔を最も盛り上げるワインは？をテーマに語られるなかで、テート家のジュリエナスは、パーティーを盛り上げるチョイスとして、ゲストから称賛を浴びる事間違いなし。 2010年11月8日

これぞ芸術品！  
驚愕のガメイ伝説

ボジョレー史上、永遠に語り継がれるであろう

「驚愕のガメイ伝説」を残した

ドメヌ・クロ・デュ・フィエフから生まれた

新たな傑作…



Domaine du Clos du Fief (by Michel Tête)

Beaujolais Villages Nouveau

CUVEÉ VIEILLES VIGNES

参考小売価格 ¥5,000 (750ml)

限定 50 ケース



ローマ皇帝、ジュリアス・シーザーが語源とされる「ジュリエナス村」に隣接した「ジュリエ村」。その最上区画「レ・ロベール」は、ジュリエナスとほぼ変わらぬピンクやブルーのミネラル分を含む花崗岩土壌を持つ偉大なテロワール。プレミアム・キュヴェ用には、レ・ロベールの畑でも、最も樹齢の高い古木の葡萄(平均樹齢40年以上)のみを厳選。手摘みで大切に収穫された葡萄は、木樽内で30度を超えないようしっかりと温度管理し、伝統的なマセラシオン・ボジョレーによる発酵を行う。

ボジョレー・ヌーヴォーらしいフレッシュ感やフルーティさだけではなく、「レ・ロベール」という特別な土地の力や古木の葡萄ゆえの凝縮感、ミネラルが最大限込められた、ストラクチャーの大きなシリアスな一瓶を醸す。

かつて、誰もが知りえなかったガメイの潜在性を引き出し、偉大と称されるピノ・ノワールのワインをブラインド試飲で凌駕し世界を驚かせたミッシェル・テート氏。2012年、そんな偉業を残したミッシェル・テート氏の挑戦は現在進行形であり、今年発売される新たなプレミアム・キュヴェは、「ボジョレー・ヌーヴォーの新たな傑作」として再び世界を驚かせるに違いない。



from New York

ニュー Yorker を振り向かせたクリュ・ボジョレー...

# ニューヨーク・タイムズが選ぶ クリュ・ボジョレー 第2位に

The New York Times

August 5, 2009  
WINES OF THE TIMES

## Beaujolais Shows Its Complex Side

By ERIC ASIMOV

Similarly, our No. 2 wine, the Juliéna from Michel Tête, had densely layered aromas and flavors yet was light and elegant. At \$16 it was our best

# 第2位

“我々がトップ 10 に選ぶクリュ・ボジョレーは、いずれも固有のテロワールの個性を発揮し、間違いなく、各クリュのトップと言える。”



# DOMAINE DU CLOS DU FIEF

フランスで最も有名かつ権威のあるワイン評価本

## 『LE GUIDE

## HACHETTE DES VINS 2012』

で心に響くワイン

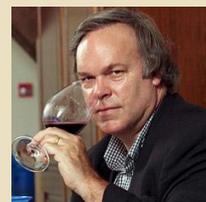
「Coup de Coeur」にも

選ばれました。



## ★★★ Coup de Coeur (心に響くワイン)

## R.Parker 90 点を獲得



# 90 POINT

『ワインアドヴォケイト』 訳

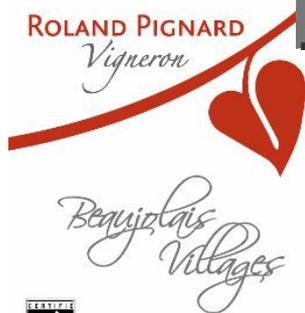
「プラスの動的な強さと同時に、白ワインのような深刺さと清浄さを持つ。

(中略)レッド・ラズベリー、燻した肉、ミネラル塩。余韻に向けて、浸透してゆくような「輝き・明るさ」に驚かされる。」

DOMAINE DU CLOS DU FIEF - MICHEL TETE 2006 JULIENAS

RED 90

# モルゴン最高峰の評価



ROLAND PIGNARD

Vigneron

Beaujolais  
Villages



VIN ISSU DE RAISINS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.  
CERTIFIÉ PAR ECOCERT SAS - F. 34600 L'ISLE-JOURDAIN

demeter

2011年デメテール取得

- AC モルゴンのヴァリエ・モルゴン村。
- エコセール取得。「Vin Bio」誌で、モルゴン村トップの評価を得る。
- ヌーヴォーは、モルゴンに隣接するヴァラージュ区画。モルゴンに近い土壌を持ち、花崗岩の岩盤上に、粘土、大理石、シレックスの表土。
- モルゴンのトップ・クリュ「シャルム」に程近く大きなボディと果実味に加え、ミネラルを持つ。SO2 は 10mg/L。

ボジョレーの頂点に輝く

**Domaine Roland Pignard**

ドメーヌ・ローラン・ピニャール

**Beaujolais Villages Nouveau**

参考小売価格 ￥3,800 (750ml)



クリュ・ボジョレーの中でも最高のテロワールを擁するモルゴン。とりわけ、最上の畑と称される「シャルム」に隣接するサン・ジョセフ村

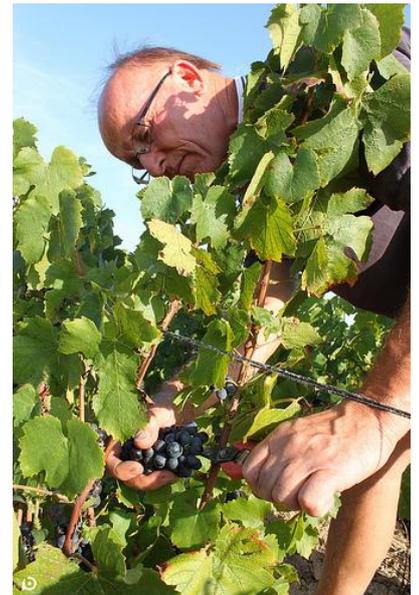
秀逸なクリュ・モルゴンを産み出すとして名高いリュディ「ゴート・ド・ピイ」と「シャルム」。ピニャール家のクリュ・ボジョレーは、このシャルムから生み出される。

そのシャルムに隣接する「サン・ジョセフ」と呼ばれるヴィラージュ格付けの村は、花崗岩の基岩に、花崗岩が風化した砂岩、砂、大理石の混じる表土を持つ土壌。この区画からヌーヴォーの葡萄は生み出され、ピオディナミで丁寧に栽培される。

同家の畑は、2011年デメテールを取得。ワインは非常に評価が高い。

掲載されるだけで意義のある『Vin Bio』誌にて「モルゴン・ナンバーワン」生産者として注目を集める。地域全体でも、上位に入るボジョレー屈指の造り手。

## 『Vin BIO』誌でもモルゴン・ナンバーワン評価 国立バイオロジックワイン・コンクールでも金賞 2011年デメテール取得 “ローラン・ピニャール”



「原点への回帰」  
2010年からは、馬による耕作も再開

現当主で2代目と比較的歴史は浅い。モルゴンの他、レニエ等、合計7ヘクタール所有する。醸造過程では一切SO<sub>2</sub>は使用せず、最終的に瓶詰め前に加えるSO<sub>2</sub>は10mg/L。少ないと言われる造り手でも30-40mg ゆえに、極限まで制限された量である。

「ドメーヌが所有する、とても痩せた土地を誇りに思う」というローラン氏。それは、樹勢の強いガメイ種にとって、人為的では無く、自然に収量が落ちる事が大切であると理解しているから。葡萄樹はしっかりと管理され、鋤起しも2010年からは、馬による耕作。

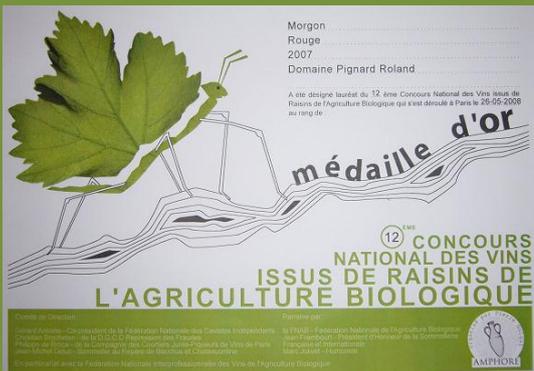
ビオの畑らしく、土壌はふかふかで、葉の一枚一枚も輝くような緑色を呈する。こうして、ローラン氏の手で育まれた最上の葡萄は、最上のボジョレーへと仕上げられる。

高地ゆえの酸味と、土壌からくるミネラル感を持つ同家のボジョレーは、軽くしかフィルターをかけないせいか、果実の凝縮度も高くエレガント。滑らかな質感を持つ。ピオらしく、アタックの果実味も穏やかで柔らかなのが特徴。

ワイン上級者に  
共鳴されるこだわり

「自分でしっかりとビオディナミ栽培ができる畑だけを残した」というピニャール氏。以前7haあった畑を4haまで減らした。

醸造においては、アルコール発酵が進むにつれ、えぐみが抽出され、果実味が減るため、フルーティさを保つため、醗酵を途中で止めてプレス。その後、ワインの状態で醗酵を終わらせる。SO<sub>2</sub>の添加は、瓶詰め前のみ(10mg/L)。





## モルゴン最高峰の評価

# Roland Pignard

CONCOURS NATIONAL DES VINS ISSUS  
DE RAISINS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (AMPHORE)  
(主幸 PIERRE GUIGUI AMPHORE)

「フランス・ビオロジック・コンクール・アンフォール」  
今年 2012 年 6 月に開催された最新のコンクールにて  
ドメヌ・ローラン・ピニャール「銀賞」受賞

受賞ワイン: 「ボジョレー・ヴィラージュ 2011」「モルゴン 2011」



フランス全土のビオロジック生産者の中から、品質面含め優秀なワインを選出する由緒あるコンクール。  
ボジョレー地方では、「ドメヌ・ローラン・ピニャール」のみに与えられた栄誉。



剪定 (冬期)



天然ハーブを使用し、自家製の防虫剤も





## 最も厳しいバイオダイナミの認証団体デメテール 2011年ピニャールが取得 デメテール認定ボジョレーをご案内

バイオダイナミの公式認証団体

### demeter (デメテール)

世界50カ国以上に展開する国際的バイオダイナミの認証機関。

バイオダイナミ農法を实践して7年目から正式な認証が与えられます。

ドイツを中心にルドルフ・シュタイナー博士の農業講座の生力学的自然農法（バイオダイナミ、あるいはバイオダイナミック農法）を实践している団体。シンボルマークは結婚と豊穡の女神「デメター」を表しています。1927年にデメター加工組合が設立され、1946年バイオダイナミック農法研究会が発足し、デメター品質保証のための基準書が作られました。これは世界でもっとも古い基準として知られています。その後、1954年にはデメター協会（連盟）が設立され、デメター・マークの管理と品質保証の実施を開始し始めました。

BIO-dynamic (バイオダイナミ、生力学的自然農法) の商品を表す言葉として使用できるのは、ルドルフ・シュタイナー博士の偉業に敬意を払い、demeter のみに限られています。

ボジョレーでは多くの生産者がバイオダイナミを实践していますが、生産者によっては認証団体に許可してもらおうためにワインを造っているのではない！と断固拒否する生産者もいます。

しかし、この団体が厳しい審査を行い、安全性を高めているのは事実であり、消費者にとって認可の取れた生産者のワインは、安心、安全なワイン選びのひとつの指標としていただくことができます。

認可を受ける生産者は、長年に渡り「人間と自然の共存」

～農作物の生命力を最大限に生かし、有機・無農薬農法の実践、環境保護、安全性～に心血を注ぎ、厳しい認定基準をクリアしてきました。

先祖たちが大切に守り続けてきたテロワールの個性を最大限に引き出し、ワインに反映していく強い気持ちの表れとなっています。

ヴァンパッションがお勧めする「テロワール・ヌーヴォー」を選ぶ、ひとつの指標としていただくことができれば幸甚です。

### デメテール認定ボジョレー

**Roland PIGNARD**  
**Michel GUIGNIER**

(\* 2013年ヴィンテージは  
通常のワインのみ取扱い予定。)

**Debize Bruno**

**Domaine Ducroux Christian**

**Domaine de la Bonne Tonne**

**Domaine des Grottes**

**Domaine du Bois Noir**

他数社



上) ローラン・ピニャール  
ブレパレーション(調剤)を撒くローラン・ピニャールの畑。急斜面の為、噴霧も全て手作業という気の遠くなるような作業の繰り返し。化学肥料をまったく使わない天然成分のみの調剤により土壌が活性化される

株式会社ヴァンパッション [www.vinpassionco.com](http://www.vinpassionco.com)

【東京本社】〒105-0011 東京都港区芝公園 3-1-1 美濃富ビル 6F  
TEL: 03-6402-5505 FAX: 03-6402-5509

【大阪支店】〒530-0047 大阪府大阪市北区西天満 2-9-4 クリムト BLD6F  
TEL: 06-6131-1380 FAX: 06-6131-1381

【福岡支店】〒810-0002 福岡県福岡市中央区西中洲 12-33 福岡大同生命ビル 8F  
TEL: 092-739-6210 FAX: 092-739-6213

【VP WINES FRANCE S.A.R.L】 8 rue du Congo 75012 Paris France  
TEL: +33 (0)9 75 68 78 74 FAX: +33 (0)1 43 45 31 66