フランス / ロワール[Savennieres]

ティボー・ブーディニョン

Thibaud Boudignon

生産量は極めて少なく、現地でも入手困難な希少なワイン

2009年の初ヴィンテージから、瞬く間にトップ生産者の地位へと登りつめた。アンジューにおけるシュナン・ブランのポテンシャルを見出し、既に偉大なワインを生み出している。

PDFダウンロード

生産者のご紹介 | テクニカルデータ | アイテム一覧

INTRODUCTION

生産者のご紹介

ティボー・ブーディニョン

数十年かけても大成することなく終わる生産者もいれば、ゼロからのスタートで瞬く間に驚くべきワインを生み出す生産者もいる。ロワールに突如として現れたティボー・ブーディニョンは後者の最たる例だ。初ヴィンテージは2009年。アンジューに所有するシュナン・ブランの1.7haの小さな畑から生み出された彼の作品は、すぐにフランスのワイン関係者の熱い注目を集めた。フランス各地の多くの星付きレストランから求められ、ワイン評価誌のルヴュ・デュ・ヴァン・ド・フランスで「偉大な発見」と称えられた。生産量は少なく、飲む機会を得るのは難しいが、ワインに造詣深い現地のプロフェッショナルが口々にその名を挙げる存在である。ボルドーのメドックで生まれ育ったティボーはワイン生産者の家系出身ではなかったが、彼の祖父はメドックの生産者にブドウの仕立て用の支柱を供給していた。時には支柱とワインを交換することもあったそうだ。ティボーにとって上質なワインは子供の頃から身近な存在であり、いつしかワインを人生の一部と感じるようになっていた。彼に大きな転機が訪れたのは10代の頃。祖父と母を相次いで亡くしたのだ。彼らから相当額の遺産を相続したが、母のフランソワーズは1通の手紙も遺していた。「このお金で自分の人生を始めなさい」。利那的な消費には走らないように、と母親らしい注意書きが添えられたそのメッセージを目にしたティボーは、ワイン造りを生涯の仕事することに決めたのである。

細部までこだわり、徹底された畑仕事

ボルドーのシャトー・オリヴィエ、そしてブルゴーニュのフィリップ・シャルロパンなどで経験を積んだ後、彼は2008年にロワールのシャトー・スーシェリーの醸造責任者に招かれた。この地にやってきたのは偶然の産物だったが、彼はすぐにアンジュー地区、特にサヴニエールの傑出したテロワールと、そこで栽培されるシュナン・ブランのポテンシャルに心を奪われた。「この土地のシュナン・ブランは世界最高のワインを生み出しうる」、と感じたティボーはすぐさまアンジューのアペラシオンに畑を購入し、ドメーヌを設立。スーシェリーで実直にワイン造りに取り組み、シャトーのクオリティ向上に貢献する一方で、それ以外の時間を全て自らのワイン造りにつぎ込んだ。彼のワイン造りの基本であり、最も重要なことは畑仕事である。しかし、具体的な畑仕事の内容について多くを語らない。気候やブドウの生育状況がひとつとして同じ年はなく、概論的に表現することができないからだ。有機農法、低収量、そして「ベストを尽くしたと収穫直前に確信できるレベルの畑仕事」。ヴィンテージがどうであれ、これらが毎年優れた結果を残すための唯一の手段であると語る。彼の畑は、庭師が手入れした庭園のようだと語る者もいるほど整然としている。他のワイナリーの常駐醸造家として働きつつ、これほどにこだわり徹底してブドウの世話を行っているのは驚異的だ。手作業で収穫後は、ゆっく

りとプレスし、ワインにするだけだというが、どこでブドウが育ったかという感覚をワインに表現したいと語る彼は、同じ畑でも区画ごとにブドウを分けて醸造を行っている。更にワインの内面を掘り下げ、それに合わせて樽の大きさやオークの種類も変えている。極小規模なドメーヌだが、クオリティを左右するディティールに対して本当に妥協がない。

「シュナンの耽美主義者を喜ばせる」と評されるアンジュー

今や彼のアンジューはベターヌ&ドゥソーヴで「この地区のトップ3に入る」と高い評価を受けている。ティボーが最高の区画とブドウをセレクションして造られる彼

ド・フランスにて「シュナンの耽美主義者を喜ばせる」と評される。この地のシュナン・ブランに焦点を絞り、既に偉大なワインを生み出すティボーだが、「シュナン・ブランのスペシャリスト」という賛辞には戸惑いをみせる。「ただ畑を耕し、可能な限り最高のワインを表現をしようと努めているだけ」と、謙虚に答える彼のワイン造りの探求はまだ始まったばかりなのだ。2014年現在、畑を3haまで増やし、念願のサヴニエールでも自身のワインを手掛けるようになった。ティボーが最終目標として掲げるのは、二足のわらじを脱ぎ、自らのドメーヌに専念して生きることだ。自分の目が届く範囲で畑を広げ、全ての畑の世話を自分で行い、ワインを醸す。彼はその夢の実現に向けて、毎年少しずつ畑を買い足し、また植樹を行い、着々と準備を進めている。

WINERY DATA

ワイナリーデータ

醸造責任者	Thibaud Boudignon
栽培方法	有機栽培。
ワインメイキング	収穫後、ゆっくりとプレス。発酵後に熟成させる。

ITEM LIST

アイテム一覧

アンジュー・ブラン

2021 Anjou Blanc

サン・ランベール・デュ・ラテと近隣のフェイ=ダンジューのブドウを使用。完熟したリンゴにレモンやライム、白い花などのフローラルなアロマ。リッチで力強い口当たりだが、しっかりとしたミネラルのおかげで極めてフレッシュなフィニッシュが楽しめる。柑橘果実とミネラルが反芻する洗練された余韻が素晴らしい。

評価の見方

種類	White
産地	Anjou Blanc
ブドウ品種	シュナン・ブラン100%
醸造・熟成	バリックと45hl樽(新樽15%)で発酵、澱と共に10ヶ月熟成
アルコール度数	12.5%

希望小売価格（税抜き）
6,000 円

お問い合わせはこちら →

サヴニエール クロ・ド・ラ・ユット

2020 Savennieres Clos de la Hutte

もとは修道士が所有しクロ(壁)で囲まれたこの畑は、ラ・ポソニエール村の南向きの高地に位置し、昔から素晴らしいワインを生むことで知られていた。白い花やアプリコットの繊細で華やかなアロマが、力強くもしなやかなミネラルと絶妙なバランスを保つ。シュナン・ブランの完璧なフィネスを表現する一本。

評価の見方

種類	White
産地	Savennieres
ブドウ品種	シュナン・ブラン100%
醸造・熟成	1000L&500L樽(新樽30%)で発酵、澱と共に12ヶ月熟成後、ステンレスタンク8ヶ月熟成
評価	Vinous96
アルコール度数	12.5%

希望小売価格（税抜き）
14,500 円

お問い合わせはこちら →

アンジュー・ブラン ア・フランソワ(フランソワーズ)

2020 Anjou Blanc A Francois(e)

サン・ランベール・デュ・ラテに所有する畑の中でも最高の区画とブドウをセレクションして造られるティボー最高の ジューであり、自らのドメーヌを興す力を与えてくれた祖父と母に捧げるキュヴェ。洗練された白い果実のアロマ。完全な熟度を 果実に編み込まれた目の覚めるような酸と確固としたミネラルが次の一口を誘う。力強くも繊細、緻密で伸びやか。長い余韻には塩っぽさとほろ苦さが漂う。アンジューというアペラシオンの枠をはるかに超えたロワールの偉大なシュナン・ブラン。

種類	White
産地	Anjou Blanc
ブドウ品種	シュナン・ブラン100%
醸造・熟成	フードル(600L)、トノー(500L、新樽20%)で発酵、12ヶ月後、ステンレスタンク2ヶ月熟成
アルコール度数	13%

評価の見方

希望小売価格（税抜き）
7,700 円

お問い合わせはこちら →

サヴニエール クロ・ド・フレミーヌ

2021 Savennieres Clos de Fremine

クロ・ド・ラ・ユットのすぐ裏手に位置する僅か1.5haの区画。マンダリンオレンジやアプリコットに繊細なフローラルのアロマ。口の中ではフレッシュな柑橘果実と上質なミネラル、心地よい苦みが一体となりスムースでデリケートなフレーバーが楽しめる。シュナン・ブランの持つフィネスが余すところなく明確に表現されている。

種類	White
産地	Savennieres
ブドウ品種	シュナン・ブラン100%
醸造・熟成	500L&600L樽(新樽10%)で発酵、澱と共に14ヶ月熟成
アルコール度数	12%

評価の見方

希望小売価格（税抜き）
11,000 円

お問い合わせはこちら →

サヴニエール ヴィーニュ・サンドレ

2020 Savennieres Vigne Cendree

所有畑の中で最も小さな区画(0.5ha)で小さな丘の南向き斜面に位置する。粘土質が強くブルゴーニュに似た土壌。大らかで力強い果実味とピンと張りつめたミネラルが絶妙に混ざり合うアロマ。コクとボリュームを感じる口当たりで、力強い果実味としっかりとしたストラクチャーが共存している。ティボー曰く、ロッシュ・オー・モワンヌを彷彿させるスタイル。

種類	White
産地	Savennieres
ブドウ品種	シュナン・ブラン100%
醸造・熟成	500Lの樽50%、バリック50%で発酵
アルコール度数	12.5%

評価の見方

希望小売価格（税抜き）
10,500 円

お問い合わせはこちら →