

Marzilly

マルジリー



砂質土壌が特徴のマッシフ・ド・サンティエリーをムニエで表現。
 様々な形状のタンクを使い分ける等、他に類を見ない強いこだわりを見せる。
 ゴ・エ・ミヨ誌では2020年ワイナリー・オブ・ザ・イヤーに、ベタンヌ・エドゥワソーヴ誌では2021年ジーニアス・オブ・トゥモローに選出された新進気鋭の注目株。

ドメーヌ・ド・マルジリーは、シャンパーニュ地方の最北端マッシフ・ド・サンティエリー(Massif de Saint-Thierry)にある絵画のように美しい緑に囲まれたエルモンヴィル村(Hermonville)から程近いリュ・ディ「マルジリー(Marzilly)」に畑を所有している。若いベルギー人のマキシム・ユランス(Maxime Ullens)が創業したこのドメーヌは家族経営で、地域の伝統と地元の生物多様性を尊重しながら個性豊かなシャンパーニュを生産している。

ドメーヌの歴史はマキシムと彼の父親が、廃墟と化したシャトー・ド・マルジリー(Château de Marzilly)を2012年に手に入れたところから始まった。数十年間放置されていた12世紀のこの建物に魅了された彼らは、かつての栄光を取り戻そうと決意し、再建工事を開始した。

シャトーの庭園で行われた土壌分析と地元の資料を研究することにより、一家はマルジリーのブドウ栽培の過去について詳細を知る機会を得て、そのポテンシャルに確信を持つようになった。この地域の豊かな歴史と伝統的な醸造方法に触発されたマキシムは、ベルギーでの史跡修復というキャリアに完全に終止符を打ち、妻のアンナとともに新しいワイナリーを設立するという挑戦を受け入れた。

マキシムは、産地に誇りを持ち、明確なゴールを掲げている。それは、地元の資源を活用し、この地域の伝統的なノウハウを尊重しながら、マルジリーとマッシフ・ド・サンティエリーの文化的・歴史的遺産を前面に押し出すということだ。

現在3.8haのブドウ畑を所有しており、品種はこの砂質地帯のフラッグシップ的な品種であるムニエに焦点を当てている。シャルドネもその割合は少ないものの、ドメーヌのワイン造りに不可欠な役割を果たしている。テロワールと生物多様性を尊重して、HVE3(この認証の最高レベルであるHaute Valeur Environnementaleレベル3)とVDC(Viticulture Durable en Champagne)という2つの重要な認証を取得している。

この地域で数少ない歴史的な区画のひとつ、クロ・ド・マルジリーはドメーヌの最も象徴的な畑で、ムニエが全体に植えられている。機械的な干渉を一切せずに、オーガニック農法とビオダイナミの原則に従って手入れをしているこの区画は、正式なオーガニック認証を受けている(Ecocert)。

壮大な夢から生まれたドメーヌ・ド・マルジリーは、現代の技術と伝統を組み合わせ最高級のシャンパーニュを造り出している。収穫期にはブドウの鮮度と果皮のハリを保つために、冷蔵車でブドウを輸送する。その後、シャトーの建物に使用されていたオーク材を材料とした4000kgのブドウが入る伝統的な丸型のプレス機でプレスをし、発酵はバリックで行う。そのバリックの一部は、シャトーの庭園で育った木から作られている。マキシムは、地元唯一の樽製造業者であるTonnellerie de Champagne Ardenneと協力して、毎年、細心の注意を払ってオーク材を選択し、1つの樽でもローストの度合いを複数に分けるなどの並々ならぬこだわりを持って、伝統的なシャンパーニュサイズである205Lの樽に生まれ変わらせている。

醸造・熟成において、マキシムは人為的介入をできるだけ避けることを徹底している。そのため、マロラクティック発酵は自然の成り行きに任せ、澱とともに熟成させている間は、バトナージュを行わない。さらに、醸造工程のどの段階においても温度コントロールは行わない。マキシムは、「ヴィンテージ」とは畑でブドウが成長している間の気象条件だけでなく、ブドウが収穫されてからもその影響は続いている、と強く信じていて、むしろ、ヴィンテージの影響は発酵や熟成している間にもさらに続くと考えている。つまり、暑い年は発酵が早く始まり、寒い年は遅く始まり長く続くということがそれを意味しており、セラーで温度コントロールをしないため、天候(温度、湿度、気圧)によって熟成過程は毎年異なる。瓶熟成時は、年に2回、手作業でボウナージュを行い、ピュビトルで澱下げを行い、デゴルジュマンでも手作業で行う「ア・ラ・ヴォレ」式を採用している。瓶詰めは、無濾過、無清澄で行われる。

既に高い評価を受けており、ゴ・エ・ミヨ誌では2020年ワイナリーオブザイヤーに、ベタンヌ・エドゥワソーヴ誌では、2021年Genius of tomorrowに選出されている。ワイナリーは現在建設中で、それまではアヤラがかつて使っていた醸造施設を借りている。数多の生産者の中でも際立ってこだわりが強くマニャックといえるマキシムの気質によって、このワイナリーが今後どのような進化を遂げていくのかが目が離せない。

France



ユラン
NV Ullens

限定 希望小売価格 ¥10,500

- 産地: Champagne
- 品種: ムニエ80%、シャルドネ20%
- 熟成: バリック90% & 様々な形状のタンク10%で7-11ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサーージュ: 2.8g/L

色調はシルバークレーがかかった輝きのあるゴールド。香りには繊細なフローラル、複雑なトーストなどの香ばしい香りが感じられる。味わいはダイナミックでフレッシュ。コクのある余韻が塩味と共に長く続く。



ユラン エル・ペ・エム
NV Ullens L.P.M

限定 希望小売価格 ¥12,200

- 産地: Champagne
- 品種: ムニエ100%
- 熟成: バリックで澱と共に11ヶ月(新樽9%)
- 評価: Decanter92
- アルコール度数: 12.5% ●ドサーージュ: 2.2g/L

贅沢なトパーズイエローの色調。自然的な純粋さと優美な金色に熟した柑橘類の芳醇さに洗礼された春を感じさせる香りのベースに、贅沢な様々な果物が調和している。溢れ出るリコリスのエッセンスやウッディなアニスのタッチの中から金色のスパイスがはっきりと現われていて、ホワイトペッパーが、この洗練されたワインをより一層複雑なワインにしている。

