

Lucien Muzard

リュシアン・ミュザール 

コストパフォーマンスの高いブルゴーニュを求めるならば、ピノ・ノワールの隠れた銘醸地・サントネの優良生産者が狙い目。クライブ・コートツやヒュー・ジョンソンがスターの一人として認める造り手。



ブルゴーニュでは、有名生産者や著名アペラシオンの著しい価格高騰と、地域全体の品質の向上により、それまでマイナー・アペラシオンとされてきたエリアに注目が集まっている。

例えば、サントネ。シャサーニュ・モンラッシェの丘陵と地続きという好立地にも関わらず、知名度の高い他のコート・ドールの村々の陰に隠れ、話題に上ることは少なかった。しかし、歴史的には高く評価されてきた産地であり、19世紀前半には現在の約1.5倍となる500ha近い畑からワインが造られ、ヨーロッパ各地で楽しまれていた。行政区画上の県としてのコート・ドールの最南端となるこの村では現在、生産量の85%を赤が占める。ヒュー・ジョンソンはサントネを「しっかりとした赤」と評し、同じ3ツ星格付けのジュヴレ・シャンベルタンやポマールよりも特に買い得としている。また、マット・クレイマーも著書の中で、サントネはおいしい赤の産地であり、その価値は食事との相性の中でははかれるべきだと述べている。

ブルゴーニュが誇るピノ・ノワールの銘醸地として目を向けるべきこのサントネで、クライブ・コートツがスターの一人と認める造り手がリュシアン・ミュザールだ。1645年の創業以来、この地でワインを造り続けてきた老舗であり、現在、9代目となるクロードとエルヴェのミュザール兄弟がワインを手掛けている。父親のリュシアン時代には、この村の他の生産者と同じようにワインをネゴシアンに売っていたが、1992年にワイン造りを引き継いだミュザール兄弟は、ドメーヌとして元詰める道を選んだ。彼らが頭角を現すきっかけとなったのは、1997年。この年、ミュザール兄弟はコート・ド・ボーヌのジューヌ・タロン（ブルゴーニュの各地区でそれぞれ最高の若手ヴィニキュロンに贈られる賞）を獲得し、彼らのブルゴーニュ、サントネ・ヴィエイユ・ヴィーニュ、サントネ・ブルミエクリュは審査員の最高評価を得たのである。

以降、ミュザール兄弟は理想のワインを求め、二人三脚で栽培・醸造の両面で試行錯誤を繰り返してきた。彼らにとっての良いワインとは、「熟成のどの段階にあっても、常に楽しませてくれるワイン」。高い熟度と強い抽出がもたらす濃厚さよりも、早くからおいしく飲めるバランスの良さを追及している。栽培はリュット・レゾネというが、実際はほぼビオロジック。バイオダイナミの手法も取り入れており、ブドウの自己免疫力を上げるために植物から作った調剤も用いている。除草剤は使わず、定期的に土を掘り起こすなど、土の状態と周囲の環境に配慮し、また健全なブドウを得るために、区画ごとにどのような処置が必要かを常に計算して畑仕事に取り組んでいる。

細やかな配慮は醸造面でも随所にみられる。選果は畑とセラーで合計2回行っており、特にセラーでは選果台を用いて6人のスタッフが専任でブドウの状態をチェックする。ピノ・ノワールは破碎せず、6割のみを除硬し、残りの4割は房ごと用いる。数日間低温浸漬したのち、自然酵母で発酵。醸造過程では人の手の介入を最小限に止めており、ピジャージュもあくまで軽く行い、各畑に適切な抽出を見極めている。

16haの所有畑の内、10haをブルミエクリュが、5haをヴィラージュが占める。その大半はサントネにあり、この村のクリマの充実度、各畑の個性の明確な表現、安定感ある優れたクオリティが専門誌から高い評価を得ている。サントネという土地柄、価格が手頃というのも魅力のひとつで、『Wine Report 2009』では、最もお買い得な生産者の一人に選ばれた。畑とブドウの良さを自然な抽出で引き出したワインは、彼らが目指す通り、若い段階から調和的においしく楽しめる。今、ガストロノミーで求められているワインそのものだ。事実、彼らのワインはラムロワーズやロワゾーなど地元ブルゴーニュの名店をはじめ、ギ・サヴォワやアラン・デュカスなど、多くのミシュラン星付きレストランでオンリストされている。

France



ブルゴーニュ・ルージュ 2023 Bourgogne Rouge

定番 希望小売価格 ¥4,600

- 産地: Bourgogne
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: パリック(新樽20%)10ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

サントネ、マランジュ、シャサーニュのコミューンにある複数の区画のブドウをブレンド。平均樹齢は45年だが、最も古いブドウは1950年代に植樹された。チェリーやプラムの心地よい香りを背景から支える仄かなオークのニュアンス。しなやかなアタックに続き、充実した甘味をともない果実が広がる。伸びやかな味わいをしっかりとタンニンが支えている。



サントネ ヴィエイユ・ヴィーニュ 2023 Santenay V.V.

定番 希望小売価格 ¥6,150

- 産地: Santenay
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: パリック2/3(新樽20%)&フードル1/3で12ヶ月
- 評価: JM89-92
- アルコール度数: 13%

平均樹齢60年。ブルミエクリュに囲まれた村名畑のクロ・デオートを中心に、古樹の3区画をブレンド。ブラックベリーやチェリーの品の良い香り。滑らかな果実に彩られた味わいは一層表情豊かで、地に足ついた旨みがフィニッシュまでずっと続く。



サントネ シャン・クロード ヴィエイユ・ヴィーニュ 2023 Santenay Champs Claude V.V.

定番 希望小売価格 ¥6,300

- 産地: Santenay
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: パリック2/3(新樽20%)&フードル1/3で12ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

平均樹齢70年以上。シャサーニュのブルミエクリュ、モルジョの下部にある海拔270mの畑。粘土を含む泥灰質土壌で、緻が細く深さに石灰岩が横たわる。プラムやチェリーの肉厚な果実の香りに土っぽいヒント。大らかで密度の高い果実が鋭角的な酸を包み込む。細かなタンニンが溶け込んだ味わいはジュシーで深みがある。



サントネ プルミエ・クリュ クロ・フォパール 2023 Santenay 1er Cru Clos Faubard

定番 希望小売価格 ¥7,650

- 産地: Santenay 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: パリック(新樽20%)12ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

サントネの中でも、深みと複雑味を備えたワインを生むといわれるシャサーニュ側のエリアに位置するブルミエクリュ。斜面上部にあり海拔は300mと高いが、その名の通り石の塚に囲まれているため、ミクロクリマは暖かい。土壌はやせており、石灰岩を多く含む。ドメーヌでは1万本/haという密植でブドウを植えている。赤系ベリーのトーンの高いアロマ。リッチで丸みのある果実と、鋭角的なミネラル。ディティールに富むビュアでエレガントな味わい。

※他にもアイテム取り揃えております。取り扱い全アイテムは弊社HPをご覧ください。