

ブルゴーニュの新生！ 頑固者、だからこだわり高品質

- 産地：ブルゴーニュ地方
- オーナー：ジャン・マリ・ベリユー

■ジャン・マリ・ベリユー Jean - Marie

●蔵元

昔からずっとワインファンだったベリユー氏のワインへの思いはどんどん増すばかり。その夢をぜひ実現したいと、1999年からワイン作りの世界に転身した。

アルボワとサン・ロマンのワイナリーで仕事をして腕を磨き、5年後の2004年に、ピュリニー・モンラッシェ村の近くにある0.25Haの「ブルゴーニュ・ブラン」の区画を取得して彼自身のドメヌワインを初めて作った。

好きではじめた仕事だけに、品質へのこだわりはとて強い。ドメヌを立ち上げた直後で経営が厳しくても、収穫量を落として生産量より品質を追求する。この揺るぎのない姿勢はかなりの頑固さなくしては実行できない。

そのベリユー氏自信の性格をつけたと言う「プティ・テチュ」というワインは、フランス語でずばり「小さな頑固者」という意味なのだ。

「白ワインは特に衛生が大事」という彼は、小さな古い醸造所がきちんと手入れされていて、厳格な仕事振りが現れている。

今のところドメヌワインは1アイテムだけだが、近い将来、家族からムルソー村のぶどう畑を引き継いで新しいキュヴェを作る予定。

また、住まいがあるサン・ロマン村では、大親友であるフレデリック・コサールから2007年のぶどうを買ってネゴシアンワインを生産し始めた。

●栽培・醸造

ワインは醸造技術があればどこでも作れる。しかし「テロワールの特徴」を表現するワインは、原料となる優れた品質のぶどうであることが絶対必要条件。

ぶどう栽培は、除草剤や防虫剤、化学肥料を使わない方法を採用。

猫の額ほどの区画のそばにはドメヌ・ルロワのぶどう畑があって、立地条件の良さを感じさせる。

醸造面では繊細なぶどうの風味を損なわないように、しかし人為的な操作はしないように注意している。ワイン作りをするにあたり勉強し始めた栽培・醸造学は、現在ではボーヌの農業学校で助手として教鞭をとるほどになった。技術に長けても、ワイン作りはできるだけいじらないほうがいいのだそうだ。

品名	Petit tetu プティ・テチュ 2006 AOC ブルゴーニュ・ブラン
品種	シャルドネ
栽培 ・立地 ・土壌	ピュリニー・モンラッシェ村に近いコルポー地区の南南西向き。表面は厚めの粘土質土壌。 樹 齢：35年。 収穫量：50hl/ha。
醸造・ 熟成	压榨後、木樽に入れて発酵・熟成。新樽率は20%、その他は1～3年の古樽。 地下カーヴ内は気温12℃に常時保たれて、1～1.5ヶ月かけてゆっくりとアルコール発酵。 もちろん天然酵母で発酵。 熟成期間は10ヶ月、期間中に1度だけバトナージュ。

	亜硫酸はビン詰め前に少量添加するだけ。
ワインの特徴	2006年は健全で熟度が高かった年。しっかりした果実味と骨格があって、素晴らしいバランスが特徴。ピュアな酸味とキリッとしたミネラル感が長い余韻となって残る。「AC ブルゴーニュ」としては極めてレベルが高い。充実した味わいが楽しめる。 清澄やフィルターをしないため、ビン内に小さな澱がでる場合があります。

2009/03/09 追加。

品名	Petit tetu プティ・テチュ 2007 AOC ブルゴーニュ・ブラン 希望小売価格 ¥4,000
品種	シャルドネ
栽培 ・立地 ・土壌	ピュリニー・モンラッシェ村に近いコルポー地区の南南西向き。表面は厚めの粘土質土壌。 2007年からビオディナミ農法を導入し、数回ビオディナミの調剤を使用した。 (2008年から本格的にビオディナミを実施している。) 樹 齢：約 35 年。 収穫量：54hl/ha。
醸造・ 熟成	压榨後、木樽に入れて発酵・熟成。新樽率は 10%、その他は 1～3 年の古樽。 地下カーヴ内は気温 12℃に常時保たれて、4、5 ヶ月かけてゆっくりとアルコール発酵。 もちろん天然酵母で発酵。 熟成期間は約 10 ヶ月、期間中に 1 度だけバトナージュ。 亜硫酸はビン詰め前に少量添加するだけ。
ワイン の特徴	酸味が特に強いぶどうだったため、キリッと締りがある酸とミネラル感が背骨になっている。 2006 年より熟成スピードはゆっくりになるだろうが、熟成を迎えるとピュアさと繊細な風味が特長。 清澄やフィルターをしないため、ビン内に細かなオリがあります。