

Frederic Magnien

フレデリック・マニャン/ブルゴーニュ



▲232個！ブルゴーニュで、こんな数のジャー（アンフォラ）を持っているなんて驚きです！

2017再入港！

2017は葡萄がとにかく健全

適度に雪が降り、地中は適度に冷やされ、水分を蓄える。まさに典型的で平均的な冬。その後の目覚めの春は一気に温暖になり、生育サイクルは早めに始まりました。気持ちの良い晴天が続き、気温も高く日照量も多く、強い春でした。その為、6月の開花も例年以上に順調。理想的でした。

7月には、とこるところで雷雨を伴う一時的な雨や雹が少しありましたが、深刻なダメージには至らず、葡萄樹は健全さをキープしました。全体的に夏は乾燥した年になり、早い畑では例年より2週間も早い8月最終週に収穫が行われました。

私達は他の造り手より若干遅い9月6日に収穫を開始しました。プロの収穫人を確保できたのでベストのタイミングで収穫を進め9月16日まで続けました。素晴らしいのはその間一切雨は降らず素晴らしいコンディションだった事です。1年で1番重要な収穫が神様に味方されたようでした。

お陰で腐敗果がほとんど見られない健全な果実。更にブルゴーニュにとって最も重要な糖度と酸度のバランスに優れていました。高い糖度がありながらも充分なリンゴ酸を残してくれたのです。その為、私達は例年以上の高い比率で全房での醸造を行いました。



▲2017年のピノ・ノワールとにかく病気がなく、健全で選果いらず

高い全房比率

収穫した葡萄は、発酵槽の底に手作業で優しく置かれ、その後、果皮に付着した天然酵母だけで自然にアルコール発酵を開始しました。葡萄だけでなく酵母も健全でした。この素晴らしいヴィンテージの醸造中、葡萄に含まれる糖分が完全に発酵するまで色々な天然酵母が順次、活性化し、発酵を維持できるよう細心の注意と監視が必要でした。少し発酵が弱まれば空気を入れたり、常にワインと寄り添ったのです。

発酵初期は機械ではなく、手で繊細に茎を含む葡萄を踏みつけ、ポンプで汲み上げて各キューヴェにモストを撒くことで、モストはフレッシュで綺麗な色素と赤系果実のピノ・ノワールらしい香を抽出することができました。この作業は私達のワインをよりブルゴーニュ的でテロワールを表現するワインに変えてくれました。



▲職人気質で、超細かい性格のフレデリック白ワインを造るように正確にワインを醸す

232個の小さなジャー

232個の小さなジャー（160リットル）と古樽（新樽は全て排除された）、これらの異なる容器で熟成させる事により、木材の香やタンニンで構成されることなく、より素直に、しかも複雑味を得ながら、テロワールに可能な限り近づいていきました。ジャーだけでなく、古バリックだけではないからこそ、フレッシュさとテクスチャー、そして果実が維持されたワインを造ることができるのです。

2017年はとにかくバランスが良いワインに仕上がりました。クラシックなブルゴーニュ的です。アルコール、甘み、酸味、果実味。更に、程よい力強さを備えています。そして何と言っても「ブルゴーニュらしさ」が素直に感じられるのです。

2017年の私達のワインを飲めば何かを感じるはず。根気強く土壌を改良し、葡萄樹が深く根を下ろすように表面の根を切り、各テロワールの下層土まで根を伸ばす事で表現力を増しました。長年取り組んだバイオダイナミック農法の導入がワインにエネルギーを与え、表現力を与えたと確信しています。

【ご注文は受注専用メール：t-order@terravert.co.jp / ファックス:03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」
・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM



《2017 ヴィンテージ少量再入港》

今や貴重な良年 2017 が少量入港しました。
今の時代、信じられない位お買い得な価格設定になっています。
2018 も既に完売しておりますのでこの機会をお見逃しなく！

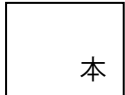
VIN ROUGE

今美味しい状態！

Marsannay "Coeur d'Argile" 2017

参考上代: **4,300** 円

入港数: **360** 本



マルサネ・クール・ダルジール

マルサネの中でも良質の粘土が厚い畑 3 区画(0.6ha)のアッサンブーラージュ。細かく砕けた石灰岩が地中に多く含まれていて典型的なマルサネの土壌と言える。醸造はステンレスタンクで自然発酵後、古いバリックに入れて 19 ヶ月間熟成後、アッサンブーラージュして 6 ヶ月休ませてから出荷。

モレ・サン・ドニ最高の畑！アンフォラ熟成

Morey Saint Denis "Ruchots" Jar [1er] 2017

参考上代: **9,800** 円

入港数: **120** 本



モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・ルシヨ・ジャー熟成

クロ・ド・タール、ボンヌ・マールに隣接している畑でブルミエ・クリュの中でも最もグラン・クリュに近いと言える。03ha の区画で石灰含有量が多い。50%全房で発酵。50%ジャー、50%古バリックで 19 ヶ月熟成してからボトリング。力強さと上品さを併せ持つのがこの畑の優れた点で、余韻は非常に長い。

このクロ・ド・ヴージュは大当たりです！

Clos de Vougeot [Grand Cru] 2017

参考上代: **25,000** 円

入港数: **84** 本



クロ・ド・ヴージュ・グラン・クリュ

クロ・ド・ヴージュの厳格なタンニンと少し厳つい骨格が感じられる古風なスタイル。真ん中から少し下のゆるやかな斜面部分でバシオン階の石灰岩の上に 30cm 程の赤土が覆い被さっているクロ・ド・ヴージュの中でも理想的な土壌を有している。少し時間が必要だが、畑の個性を強く感じさせる。

VIN BLANC

ムルソーに面したレ・シャルム中心

Puligny Montrachet 2017

参考上代: **9,900** 円

入港数: **240** 本



ピュリニー・モンラッシェ

ムルソー・ブルミエ・クリュ・レ・シャルムからピュリニーに続く 3.7ha のレ・シャルムと言う区画が中心。0.8ha。標高 250~280m の小石を多く含んだミネラル分豊かな粘土石灰質。平均樹齢 30 年。収量 45hl/ha。マセラシオンは 1 日。自然酵母で発酵。10 ヶ月の樽熟成。



【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM