

# 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！

### 全房比率を更に高めた

#### 葡萄が健全だと自由度が高い

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、ところど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、健全で選果いらす

### 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、足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。



職人氣質で、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](mailto: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

# Frederic Magnien 2017

## 蔵出しバックヴィンテージ

### Gevrey Chambertin

| 商品記号  | ワイン   | 色 | 容量  | 参考上代   | メモ         | 入港数  | ご注文数 |
|-------|---|---|-----|--------|------------|------|------|
| A3933 | Gevrey Chambertin V.V<br>ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ   | 赤 | 750 | 9,000  | 素晴らしい状態    | 600本 | 本    |
| A3934 | Gevrey Chambertin "Jeunes Rois"<br>ジュヴレ・シャンベルタン・ジュヌヌ・ロワ                                     | 赤 | 750 | 8,600  | ジュヴレ最北斜面上部 | 48本  | 本    |
| A4733 | Chambertin "Clos de Beze" [Grand Cru]<br>シャンベルタン・グラン・クリュ・クロ・ド・ベズ                            | 赤 | 750 | 47,000 | 渓谷の冷たい風の影響 | 72本  | 本    |
| A4731 | Charmes Chambertin "Aux Charmes" Jar [Grand Cru]<br>シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ・オー・シャルム・ジャー熟成      | 赤 | 750 | 32,000 | シャンベルタンの真下 | 96本  | 本    |
| A4732 | Charmes Chambertin "Aux Mazoyeres" Jar [Grand Cru]<br>シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ・オー・マゾワイエール・ジャー熟成 | 赤 | 750 | 32,000 | モレ・サン・ドニ寄り | 96本  | 本    |

### Morey Saint Denis

| 商品記号  | ワイン   | 色 | 容量  | 参考上代  | メモ           | 入港数  | ご注文数 |
|-------|---|---|-----|-------|--------------|------|------|
| A3925 | Morey Saint Denis Blanc "Les Larrets"<br>モレ・サン・ドニ・ブラン・レ・ラレ                  | 白 | 750 | 6,400 | クロ・デ・ランプレイ西隣 | 300本 | 本    |
| A3938 | Morey Saint Denis "Coeur d'Argile"<br>モレ・サン・ドニ・クール・ダルジール                    | 赤 | 750 | 6,900 | ジュヴレ寄り10区画   | 300本 | 本    |
| A3940 | Morey Saint Denis "Les Blanchards" [1er Cru]<br>モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・レ・ブランシャール | 赤 | 750 | 8,400 | クロ・ソルベの並び    | 240本 | 本    |
| A3941 | Morey Saint Denis "Clos Baulet" [1er Cru]<br>モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・クロ・ボーレ       | 赤 | 750 | 8,400 | クロ・ソルベ東隣     | 240本 | 本    |
| A3939 | Morey Saint Denis "Clos Sorbe" [1er Cru]<br>モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・クロ・ソルベ        | 赤 | 750 | 8,800 | 東向きの2区画      | 480本 | 本    |

### Chambolle Musigny

| 商品記号  | ワイン  | 色 | 容量  | 参考上代   | メモ         | 入港数  | ご注文数 |
|-------|--|---|-----|--------|------------|------|------|
| A3943 | Chambolle Musigny V.V Jar<br>シャンボール・ミュジニ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ジャー熟成                 | 赤 | 750 | 9,300  | ピオディナミ10区画 | 600本 | 本    |
| A3913 | Chambolle Musigny "Condemennes" Jar<br>シャンボール・ミュジニ・コンドゥムヌ・ジャー熟成            | 赤 | 750 | 9,600  | レ・シャルムの下部  | 200本 | 本    |
| A3915 | Chambolle Musigny "Baudes" Jar [1er Cru]<br>シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・ボーデ・ジャー熟成 | 赤 | 750 | 13,000 | モレ・サン・ドニ寄り | 36本  | 本    |

### etc

| 商品記号  | ワイン  | 色 | 容量  | 参考上代  | メモ           | 入港数  | ご注文数 |
|-------|--|---|-----|-------|--------------|------|------|
| A3930 | Cote de Nuits Village Rouge "Coeur de Roches"<br>コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ・ルージュ・クール・ド・ロッシュ | 赤 | 750 | 4,600 | プロシオン主体      | 300本 | 本    |
| A3931 | Fixin "Coeur de Violette"<br>フィサン・クール・ド・ヴィオレット                                   | 赤 | 750 | 5,000 | ジュヴレ寄り(酸化鉄)  | 480本 | 本    |
| A3921 | Nuits Saint Georges V.V Jar<br>ヌイ・サン・ジョルジュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ジャー熟成                     | 赤 | 750 | 7,000 | 3区画ブレンド      | 360本 | 本    |
| A3927 | Meursault "Les Peutes Vignes"<br>ムルソー・レ・プート・ヴィーニュ                                | 白 | 750 | 8,900 | 1erクリュに囲まれた畑 | 300本 | 本    |
| A3926 | Saint Romain Blanc<br>サン・ロマン・ブラン   | 白 | 750 | 4,900 | スー・ラ・ヴェル     | 60本  | 本    |

## 《クレマン再入港》

### 100%ピノ・ノワールのブラン・ド・ノワール

#### Cremant de Bourgogne "Blanc de Noirs" Extra Brut

参考上代: 3,600円

本

クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブラン・ド・ノワール・エクストラ・ブリュット

100%ピノ・ノワールによる珍しいクレマン。オート・コート・ド・ヌイ、シャティヨン・シュール・セーヌの葡萄を中心にアッサンブラージュ。リュットレゾネ。樹齢は平均20年。クレマンの法定熟成期間は9ヶ月だが、24ヶ月間の熟成期間をとり、より澱との接触期間を重視している。黒葡萄ならではの重厚感が味わえる。

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto: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