



= 明治神宮にも奉納された進化を続けるドメーヌ =

■ 生産者について



ユグノーは、コート・ド・ニュイの玄関マルサネに所在し、1790年までさかのぼる事ができる由緒あるドメーヌです。2008年に正式に10代目となるフィリップ・ユグノー(Philippe Huguenot・1970生)が引き継ぎました。今年63歳になる父ジャン・ユグノーは「息子の作るワインの方がエレガントで美味しい」とあっさり引退しました。先代の作るワインは伝統的な長期熟成タイプで、酸も強くとってもタニックなものでしたが、フィリップは「伝統を守りながらモダンにつくる」をモットーに、常に最新の技術の研究、取組に余念がありません。選果台、醸造施設の整備、また、低温マセレーションなどを次々と導入しました。余談ですが、樽業者から試作品の評価を頼まれて、四角い樽(!)の使用もしたことがあるという熱心さです。「四角い樽は中を洗うのが大変だったよ。」笑いながら話します。樹齢30-107年と高樹齢の畑ばかりを所有している恵まれた環境に加え、彼自身のワイン造りに掛ける情熱、研究熱心さによって造られるワインは、近年急激に品質を向上させ大注目を浴びています。メディアでの評価もうなぎ昇りで、ギドアシェットでは2006年と2007年ヴィンテージの2年連続で"クー・ド・クール"を獲得、「Les meilleurs vins de France」でも激賞を受けています。2010年から栽培は完全にビオロジーに移行し、進化を続けています。今最も目が離せない生産者です。

■ 畑・醸造について

所有面積は23haで、平均樹齢は45年。平均収穫量は40hl/ha(VVは35hl/ha)。

栽培方法は2010年から完全ビオロジーに移行(それまでは厳格なリュットレゾネ)。2013年にAB認証取得予定。

除梗100%。木製醗酵槽で3週間醗酵。天然酵母使用。新樽(アリエ産)率15-30%で10-14か月熟成。マセラシオンは14°Cで8日間。

■ ワインについて

「伝統を守りながら、モダンに造る」がモットー。黒系果実の風味が美味しい、エレガントなワインです。コート・ド・ニュイではややマイナーな存在の地元マルサネの地位向上を目指して、マルサネ村名リュウ・ディの1級申請をINAOに働きかけています。

◆ Marsannay Blanc マルサネ・ブラン

<品種>シャルドネ100% <面積>1.8ha <平均樹齢>30年 <栽培>ビオロジー <醸造>100%除梗。新樽率20%で10か月熟成。

白い花の爽やかな香り。ミネラル感と綺麗な酸が美味しい。優しい白ワイン。

【LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2012 2009VT:★】 / 【Le Guide des meilleurs vins de France 2013 2009VT:14/20】

◆ Marsannay Rouge マルサネ・ルージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>2.8ha <平均樹齢>40年 <栽培>ビオロジー <醸造>100%除梗。新樽率15%で14か月熟成。

なめらかでやわらかい。優しい味わい。

【BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2012 2009VT:14.5/20, ◎】(※◎は、このガイド誌で「特におすすめのアイテム」)

【Le Guide des meilleurs vins à moins de 20€ 2013 2009VT:15/20】