



= ジョセフ・ロティで修業、ゼロからの出発 =

### ■ 生産者について



ジュヴレ・シャンベルタンにフィリップ・ロシニョールが開業したドメーヌです。「ロシニョール」と名のつくドメーヌはいくつかありますが、それらと親戚関係ではありません。

実家は代々ジュヴレ村で農業を営んでいました。農業学校を卒業したころお姉さんがジョセフ・ロティと結婚、彼もそのドメーヌを手伝うことになりました。当初はただのお手伝いでしたが、5年間畑仕事と醸造を経験するうちに「ワインを造りたい」という思いはどんどん強くなり、1976年に19歳の若さで独立を果たします。親から受け継ぐ畑が無かったからこそ、取得する畑はより良い区画、ワンランク上の畑に接する区画を積極的に選んで入手してゆきます。AOCジュヴレに囲まれたAOCブルゴーニュの区画、フィサン1級に接するコート・ド・ニュー・ヴィラージュの区画、マジ・シャンベルタンに接する1級レ・コルポーの区画等。「とにかく葡萄が大切。流行は追わない。」というフィリップは、熟成して美味しいワインを今でも造り続けている、わもての頑固職人的ヴィニキュロンです。

最近、ドミニク・ローランが樽でワインを購入しています。「たった1回の試飲でワインに点数をつけるなんておかしい。」とアメリカのワインガイド誌には批判的。現在ではジュヴレ村の栽培者組合のテイस्टング長も務め、後進の指導にも尽力しています。また、

28歳の息子さんも仕事を一緒にしており、将来も楽しみなドメーヌです。

### ■ 畑・醸造について

本拠地ジュヴレ・シャンベルタンを中心に7AOC、7haを所有。栽培方法は厳格なリュットレゾネ。

2000年くらいから除梗比率を落としています。「除梗100%だと甘みが強すぎる。良く熟した茎を加えることで、ワインのバランスが良くなる。」

赤ワインはノンコラーージュ、ノンフィルターで瓶詰め。

### ■ ワインについて

果実味、酸、タンニン、ミネラルといった味わいの各要素がしっかりとしています。やや硬い酒質で「通好みのワイン」と言えます。男性的でありながら綺麗でエレガントなワインです。

#### ◆ Bourgogne Blanc ブルゴーニュ・ブラン

<品種>シャルドネ100% <面積>0.88ha <平均樹齢>20年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗はしていません。新樽(アリエ産)10%で18か月熟成

#### ◆ Cote-de-Nuits-Villages Blanc コート・ド・ニュー・ヴィラージュ・ブラン

<品種>シャルドネ100% <面積>0.27ha <平均樹齢>20年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗はしていません。新樽率30%(アリエ産)で18か月熟成。ミネラルと白い花の香り。酒粕のような酵母の風味が嫌味でなく美味しい。旨みもミネラルもたっぷり。

#### ◆ Cote-de-Nuits-Villages Clos de la Mazière Blanc コート・ド・ニュー・ヴィラージュ・クロ・ド・ラ・マジェール・ブラン

<品種>シャルドネ100% <面積>0.17ha <平均樹齢>20年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗はしていません。木樽でアルコール発酵。新樽率50%(アリエ産)で18か月熟成。

柑橘系の果物、バターやハチミツの香り。旨みののった丸い酸が美味しい。樽でドミニク・ローランが購入している。

#### ◆ Bourgogne Rosé ブルゴーニュ・ロゼ

<品種>ピノ・ノワール100% <醸造>除梗100%。ステンレスタンクで12か月熟成。

#### ◆ Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>1.33ha <平均樹齢>35年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>100%除梗。新樽(アリエ産とシャチヨネ産)20%で18か月熟成。

甘く、お茶のような香り。とても綺麗なブルゴーニュ・ルージュ。

#### ◆ Cote-de-Nuits-Villages Rouge コート・ド・ニュー・ヴィラージュ・ルージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.56ha <区画>フィサン1erに接する、コート・ド・ニュー・ヴィラージュの中でも屈指の優良区画。日当たりも非常に良い斜面。 <平均樹齢>35年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>100%除梗。新樽(アリエ産とシャチヨネ産)25%で18か月熟成。

#### ◆ Fixin フィサン

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.36ha <平均樹齢>50年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>100%除梗。新樽(アリエ産とシャチヨネ産)25%で18か月熟成。

完熟した甘い果実の風味。タンニンは多いが細かくこなれている。

#### ◆ Gevrey-Chambertin V.V. ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエーヌ・ヴィエーヌ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>1.84ha <平均樹齢>60年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>100%除梗。新樽(アリエ産とシャチヨネ産)30%で18か月熟成。

ミネラルの豊かさ、「海」の風味が印象的。

[BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2013 2010VT:14.5/20]

◆ **Gevey-Chambertin 1er Cru Les Corbeaux** ジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・クリュ・レ・コルボー

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.67ha <区画>マジ・シャンベルタンに接する優良区画 <平均樹齢>50年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>100%除梗。新樽(アリエ産とシャチヨネ産)50%で18か月熟成。非常に濃密で複雑な香り。タンニンは多めだが、細かく滑らか。

【BOURGOGNE AUJOURD'HUI (No.94) 2009VT:16.5/20】【BETTANE & DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2013 2010VT:15.5/20】

◆ **Gevey-Chambertin 1er Cru Estornelles Saint Jacques** ジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・クリュ・エストウルネル・サン・ジャック

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.38ha <区画>「エストウルネル」の中でも彼の区画はほぼ1日中朝から夜まで陽の当たる恵まれた区画で、クロ・サンジャックに接する。<平均樹齢>50年 <醸造>除梗50%。新樽率50%(アリエ産、シャチヨネ産)で18か月熟成。

上品な甘い果実味。多めのタンニンはワインに溶け込んでいる。ミネラル感が心地良い。

## ■ 一問一答

Q. お名前と誕生日、家族構成をおしえてください

フィリップ・ロシニョール、1956年5月20日生まれ。奥さんと息子が3人、3匹の犬、孫も1人いるよ。

Q. ドメーヌの創業はいつですか？

僕がドメーヌを創業したから1976年が創業になるね。

Q. ワインをつくりたいと思ったきっかけをおしえてください

やっぱりワインが好きだから、かな。

Q. どこでワインづくりを学びましたか？

ドメーヌ・ジョセフ・ロティ。ここですべてを教わったよ。

Q. あなたが独自に工夫して大切にしていることはなんですか？

流行を追わないこと。ぶどうを大切に、長熟するワインをつくりたいと思っている。

Q. どんなワインをめざしていますか？

20年たってもおいしいワイン

Q. もらえるとしたらつくってみたいワインはありますか？

やっぱり、グラン・クリュ。シャンベルタンをつくらしてみたい。

Q. 自身のワイン以外で好きなワインをおしえてください

Dm. アルマン・ルソーのシャンベルタン

Q. 楽しみにしていること、趣味をおしえてください

狩猟が好き。あとは、読書ややっぱりおいしいものを食べることが好きだね。

Q. 苦手なものはありますか？

原理主義の人、カルト宗教

Q. 休みが一月あったら何をしたいですか？

アイルランドとカナダに従妹がいるから会いに行きたいなあ。

Q. 行ってみたい国、場所をおしえてください

北欧

Q. ワインをつくっていて一番の苦労はなんですか？

温暖化。

Q. どの季節のぶどう畑が好きですか？

秋。畑の紅葉が素晴らしいし、もうすぐ収穫だと思ったりと休みが近づいてきた気がするんだ。笑

Q. あなたの自慢の一本をおしえてください

1990年ジュヴレ・シャンベルタン。あと10年はいけると思うよ。(といっても在庫はないのですが、、、)

Q. あなたのワインに合うと思うお料理をおしえてください

ブルゴーニュらしいブッフ・ブルギニオンなどの煮込み料理にはぴったりだと思うよ。

Q. 和食は食べたことがありますか？好きなメニューはありますか？

食べたことないから、是非日本で食べさせて！

Q. 日本であなたのワインを飲む人にメッセージをお願いします

自分の舌を信じてほしい。ガイドやラベルに惑わされることなく、あなたの好きだと思うワインをたくさん飲んで見つけてほしいです。

