



= オート・クチュール・ネゴシアンで実現する理想のワイン =

■ 生産者について



メゾン・フランソワ・ド・ニコライは、シャンパーニュ・モエ・エ・シャンドン社の親戚にあたる、ドメヌ・シャンドン・ド・ブリアユの長男、フランソワ・ド・ニコライ氏(1970年生)が、2000年初頭に設立した彼の「ワイン造りに対して最大限考えられる、最も理想的なワイン造りを行う極小規模ネゴシアン」です。フランソワ氏は幼少期をブルゴーニュのサヴィニー・レ・ボヌで過ごし、収穫を手伝うなど小さい頃からぶどうとワイン囲まれて生活をしていたので、ごく自然な流れでワイン業界に入る事となりました。学校を卒業し1993年には、パリの小さなワインショップでキャピストとして働き始めます。多くのお客様にワインをすすめ、またパリ市内のレストラン、ホテル、ビストロなどにもワインを紹介し販売する日々を過ごしていました。1996年には自らが独立してパリにワインショップを立ち上げ、平行して実家のドメヌを手伝い始めます。さらに丁度その頃に、知り合いのぶどう農家から、「サヴィニ・レ・ボヌ・ブルミエ・クリュ・レ・ヴェルジュレス(Savigny les Beaune 1er cru Les Vergelesses)」の60aresの小さな区画を借りてくれないかと持ちかけられ、この機会をドメヌとは別に自分の理想のワインを追求する良い機会と捉え、5樽程の小さなネゴシアンを立ち上げました。これが「メゾン・フランソワ・ド・ニコライ」の始まりです。その後、徐々にアペラシオンを広げていき現在は6アペラシオンを生産しています。

① 100%ぶどう、またはワイン(アルコール発酵後)の状態で購入 ② ビオロジー、またはビオダイナミのぶどうのみを購入 ③ 瓶詰め時に極少量のSO2を添加する以外、SO2不使用(sans soufre)である事 ④ フィルターを使用せず、清澄を一切行わない、最も自然なワイン造りをコンセプトとして、ワイン造りにおける最も理想的な方法をここで実践し探求するための、いわば「実験的な」メゾンです。ここでの技術や経験は、現在エコセールの認証を受けている自身のドメヌ「シャンドン・ド・ブリアユ」にも活かされています。すべてが手作業で、ポンプを使ってワインを移動させる事はありません。ビン詰めに至っては、昔ながらの方法で樽から手作業で直詰めをしています。そのために生産量は限られ、多くても1アペラシオン辺り4樽(912ℓ)までとしています。これは1日でできる手作業による瓶詰めの限界の量です。まさに「オート・クチュール・ネゴシアン(Haute Couture Negociant)」なのです。

■ 畑・醸造について

健全でバランスのとれたブドウを収穫することで、醸造ではSO2が不要となっています。またアルコール発酵後ワインへSO2を添加せずに、そのままマロラクティック発酵が行われています。それはマロラクティック発酵に伴い、ワインを酸化から守る役割を持つCO2が発生するからです。元来SO2添加の目的はワインを酸化から守ること、そしてまた異常なバクテリアの繁殖を抑えることにあります。健全でバランスのとれたぶどう、衛生管理が行き届いたセラーを用いることで、SO2を使用せず異常なバクテリアの繁殖を抑制しています。瓶詰め直前に、ワインの持つ素質をできる限りそのままに、空気との接触を抑え殺菌。そのため澱が発生しますが、それは品質の証でもあります。瓶詰め後12～14度のセラーで保存し出荷します。

■ ワインについて

◆ Cremant de Bourgogne Brut BIO クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブリュット・ビオ

<品種>シャルドネ80%、アリゴテ20% <樹齢>30年 <土壌>粘土質石灰土壌 <区画>マコン北部の畑から <収穫量>50hl/ha <ドザージュ>6.5g/L <醸造>15日～3週間かけてアルコール発酵。18ヶ月以上熟成。レモンやグレープフルーツに加えてマンゴーのようなエキゾチックな果実の香り。やわらかく繊細な泡立ちが長くつづき、口の中でバランスの良さを感じるワイン。アペリティフとしてはもちろん、魚介のカルパッチョや寿司、ホタテのソテーバターソースなどとも相性のよいワイン。

◆ Chablis シャブリ

<品種>シャルドネ100% <土壌>キンメリッジ階石灰質土壌 <樹齢>30年 <醸造>木樽を使用し、自然酵母で時間を掛けて発酵。3～15年樽で14ヶ月熟成。 <収穫量>55hl/ha

◆ Chablis 1er Vau de vey シャブリ・ブルミエ・クリュ・ヴァー・ド・ヴェイ

<品種>シャルドネ100% <土壌>石灰質土壌、泥灰質土壌 <区画>Vau de vey <樹齢>30年 <醸造>木樽を使用し、自然酵母で時間を掛けて発酵。木樽で14ヶ月熟成。 <収穫量>50hl/ha

◆ Chablis Grand Cru Les Clos シャブリ・グラン・クリュ・レ・クロ

<品種>シャルドネ100% <土壌>キンメリッジ階石灰質土壌 <区画>Les Clos <樹齢>30年 <醸造>木樽を使用し、自然酵母で時間を掛けて発酵。木樽で20ヶ月熟成。 <収穫量>35hl/ha

◆ Saint-Romain Blanc サン・ロマン・ブラン

<品種>シャルドネ100% <土壌>粘土質石灰土壌 <樹齢>50年 <醸造>除梗後、野生酵母を使用し、15日～3週間かけて発酵。5年使用樽で10ヶ月熟成。マロラクティック発酵100%。サヴィニ・レ・ボヌのカーヴで手作業で瓶詰め。熟成・瓶詰め過程での亜硫酸添加はしません。 <収穫量>45hl/ha <SO2>全量で10mg/L

◆ Aligoté de Bouzeron アリゴテ・ブーズロン

<品種>シャルドネ100% <土壌>粘土質石灰土壌 <樹齢>30年 <醸造>木樽を使用し、自然酵母で時間を掛けて発酵。木樽で14ヶ月熟成。 <収穫量>50hl/ha

◆ **Chardoc « Vin de France - Chardonnay »** シャルドック・ヴァン・ド・フランス

＜品種＞シャルドネ100% ＜土壌＞粘土質石灰土壌、青色泥灰質土壌 ＜区画＞Languedoc Hérault県Capestang村域内 ＜樹齢＞20年 ＜醸造＞500L樽を使用し、1～6ヶ月かけ自然酵母で発酵。500L樽で10ヶ月熟成。無濾過で瓶詰め。 ＜収穫量＞55hl/ha ＜SO2＞不使用
フレッシュでトロツとした質感を与えるテロワール。厚みがあり、柔らかく、塩味も感じられるくらいの強いミネラルを感じるワインです。

◆ **Bourgogne rouge** ブルゴーニュ・ルージュ

＜品種＞ピノ・ノワール100% ＜土壌＞粘土質石灰土壌 ＜樹齢＞50年 ＜醸造＞全房のままセメントタンクを使用し、自然酵母で発酵。5～10年樽で12ヶ月熟成。 ＜収穫量＞40hl/ha

◆ **Côte de Nuits Village « Aux Montagnes »** コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・オー・モンターニュ

＜品種＞ピノ・ノワール100% ＜土壌＞粘土質石灰土壌 ＜樹齢＞40年 ＜醸造＞一部除梗を行い、野生酵母を使用し15日～3週間かけてアルコール発酵。3～5年樽で12～18ヶ月間熟成。マロラクティック発酵100%。サヴィニー・レ・ボヌのカーヴで、手作業で瓶詰め。熟成・瓶詰め過程での亜硫酸添加ゼロ。
＜収穫量＞40hl/ha ＜SO2＞全量で10mg/L以下

◆ **Gevrey-Chambertin** ジュヴレ・シャンベルタン

＜品種＞ピノ・ノワール100% ＜土壌＞石灰岩上に広がる粘土質石灰土壌 ＜区画＞プロションと中心部の2つの区画 ＜樹齢＞50年 ＜醸造＞除梗後、野生酵母を使用し15日間かけ発酵。木樽で12～18ヶ月間熟成。サヴィニー・レ・ボヌのカーヴで、手作業で瓶詰め。熟成・瓶詰め過程での亜硫酸添加ゼロ。
＜収穫量＞35hl/ha ＜SO2＞全量で10mg/L以下

◆ **Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Fontenys** ジュヴレ・シャンベルタン・プレイエ・クリュ・レ・フォントニー

＜品種＞ピノ・ノワール100% ＜土壌＞粘土質石灰土壌 ＜樹齢＞50年 ＜醸造＞除梗後、野生酵母を使用し15日間かけ発酵。木樽で12～18ヶ月間熟成。サヴィニー・レ・ボヌのカーヴで、手作業で瓶詰め。熟成・瓶詰め過程での亜硫酸添加ゼロ。
＜収穫量＞35hl/ha ＜SO2＞全量で10mg/L以下

◆ **Moulin-à-Vent Domaine des Moriers** ムーラン・ナ・ヴァン・ドメーヌ・モリエール

＜品種＞ガメイ・ノワール・ア・ジュ・ブラン100% ＜面積＞0.68ha ＜土壌＞花崗岩質土壌 ＜樹齢＞55～65年 ＜栽培＞バイオダイナミ ＜醸造＞除梗せず全房のままセメントタンクで発酵します。10～15時間おきにピジェージュとルモンタージュを行い、2/3をセメントタンク、1/3を228Lの木樽で10ヶ月熟成させます。
＜収穫量＞45hl/ha ＜SO2＞不使用 ＜生産本数＞2000本
フランソワが、ボージョレー地区にもつドメーヌ。本拠地は、ロマネッシュ・トラン(Romanèche-Thorins)。1989年にリュット・レゾネに、その後、2004年にバイオダイナミに移行しました。クリュ・ボージョレーの中で最も優れたクリュであると考えています。昔は、ポマールよりも評価が高かったといわれる地区です。

◆ **Beaujolais « Cuvée Les Beaux Jours »** ボージョレー・キュヴェ・デ・ボー・ジュール

＜品種＞ガメイ100% ＜土壌＞花崗岩質土壌 ＜樹齢＞45年 ＜醸造＞ステンレスタンクを使用し、自然酵母で発酵。ステンレスタンクで10ヶ月熟成。
＜収穫量＞45hl/ha
ビュアさを持ちながらも味わい深く、しっかりと焦点の定まったクリーンでナチュラルなボージョレー。

◆ **Carignan Vieilles Vignes Biodynamie Sans Soufre** カリニャン・ヴィエーユ・ヴィーニュ・バイオダイナミ・サン・スフル

＜品種＞カリニャン100%。Corbieres (コルビエール)、フランソワの友人の生産者から購入したぶどう。バイオ認証あり(Ecocert)。 ＜土壌＞粘土質石灰岩
＜樹齢＞85年 ＜醸造＞100%除梗。自然酵母のみにて小樽醗酵(ブルゴーニュのピエスにて)、1次醗酵。2～3週間のキュベゾン。その後14か月の樽熟成を経て瓶詰め。瓶詰めまでの全ての醸造過程で酸化防止剤(SO2)の添加なし。フランソワの自宅Savigny les Beauneにて醸造・熟成。 ＜収穫量＞35hl/Ha
コルビエールで最も環境に適したブドウとして知られるカリニャン。高樹齢の区画のブドウのみを使い、力強さとエレガンスをバランスよく両立。リッチかつ複雑な味わいながら決して重すぎず、心地よいフレッシュな酸と果実味も楽しめます。醸造の過程で一切のSO2の添加を行っていないため、胃にもたれず、飲みやすいワインとなっています。

◆ **Savigny les Beaune Rouge 1er Lavieres Sans Soufre Domaine Chandon de Braillies**

サヴィニー・レ・ボヌ・ブルミエ・クリュ・ラヴィエール・サン・スフル・ドメーヌ・シャンドン・ド・ブライユ

＜品種＞ピノ・ノワール100% ＜土壌＞粘土質石灰土壌 ＜樹齢＞50年 ＜醸造＞35%のみ除梗し、65%を全房のまま、野生酵母を使用し発酵。毎日ピジェージュ。木樽で10か月間熟成。サヴィニー・レ・ボヌのカーヴで、手作業で瓶詰めし打栓。熟成・瓶詰め過程での亜硫酸添加ゼロ。
＜収穫量＞30hl/ha ＜SO2＞全量で10mg/L以下。

1834年創立、2001年にフランソワが継承した実家ドメーヌ。2樽のみのスペシャル・キュヴェ。

きわめてエレガントで緻密な構成。熟成するに従って複雑なアロマが堪能できます。若いうちはスミレのような華やかな香りと、後に残るリコリスのアクセントが印象的。スモーキーなニュアンスも感じます。ミネラル豊富で、余韻も長いワイン。

■ 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
フランソワ・ド・ニコライ。1970年1月12日生まれ。奥さんは、フローランス、娘が3人いて、ポーリーヌ、アリス、マオです。

Q. ドメーヌの創業はいつですか？
1998年。

Q. ワインをつくろうと思ったきっかけをおしえてください
以前は、パリでカヴィストをやっていたんだ。当時は、母と姉がドメーヌ(シャンドン・ド・ブリアイユ)を運営していたから。2001年、母がドメーヌを引退することになったので、引き継ぐことになったんだ。

Q. どこでワインづくりを学んだのですか？
私が通っていたのは、商業学校、その後インターナショナルビジネススクールで、ワイン醸造の学校には一切通っていないんだ。すべて母と姉から学んだ。

Q. 先代、お父さん、師匠から教わったことで印象深いことをおしえてください
ワインについての醸造よりも畑仕事が大事だということ。ワインについては、カヴィスト時代に多くの生産者と意見交換をして、多くの最良の方法を学んだ。

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？
衛生的(清潔)であること、周りに常に気を配り完璧な方法を考えること。

Q. どんなワインをめざしていますか？
ピノ・ノワールを仲介として、ブルゴーニュの持つテロワールを最大限に引き出したワイン。

Q. 印象に残った年とエピソードを教えてください
1999年のピノ・ノワールの美しさは、今も忘れられないし過去もとても感動した年のひとつだね。

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？
アベラシオンというよりは、ピオをはじめとしてきちんと手入れされている畑かどうか、が大切。健全なブドウであれば、なんでもやってみたい。

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
(即)なんでも好き！全部好きだよ。嫌いなワインはない。あつ、もちろんちゃんとしたワインであることが前提だね。あえていうなら、バンドールのムールヴェデルとか。

Q. 楽しみにしていること、趣味をおしえてください
料理することと釣りだね。なんといってもブルゴーニュのトップシェフだから！
＊彼は、ワイン専門誌「BOURGOGNE AUJOURD'HUI」で、ブルゴーニュの生産者の中のトップシェフに選ばれるほど料理が得意なのです。

Q. 苦手なものはありますか？
冷たくて閉鎖的で嘘をつく人。食品の世界でのコネや画一化

Q. 休みがーか月あったら何をしたいですか？
日本に行って釣りをしたいな。

Q. 行ってみたい国、場所をおしえてください
イタリア、スペイン、アジア諸国をまわってみたい

Q. ワインをつくっていて一番の苦労はなんですか？
自治体の縛りや規制が多すぎること。

Q. どの季節のぶどう畑が好きですか？
春。「生命」が一番感じることができるから。

Q. あなたの自慢の一本をおしえてください
コート・ド・ボーン・ブランとサヴィニ・レ・ボーン・サン・スフル。

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
赤ワインにヒメジのボワレに赤ワイントリュフソースなんてどうだろう？

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？
今まで食べたものはすべて好きだった。ちらし寿司はおいしかったなあ。あと京だしのうどんにも感動した。

Q. あなたのワインをどんなシチュエーションで飲んでももらいたいですか？
もしできれば良いグラスを選んで飲んでほしいけど、何よりも大切なのは仲の良い人と一緒に飲んでもらうことだね。そしたら場所はどこだっていいよ。

Q. おすすめのレストランをおしえてください
ブルゴーニュだったら、

Q. 座右の銘はなんですか？
家族としては「人に話させなさい。そして人の祝いをききなさい」。人生は短いから好きなワインを選んで楽しもう！

Q. 日本のイメージは？
ライフスタイルをそれぞれがちゃんともっているというイメージ。尊敬します。

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
決して工業的、画一的なワインではないしマーケティング主体のワインではないので、ぜひ楽しんでほしい。「本当のワイン」をつくっているつもりだから。