

プロが認めるいぶし銀職人



生産者について



当主のフランソワ・ルグロ氏 (中央)

フランソワ・ルグロは1958年ヴージュ村のぶどう農家に生まれました。元々は、ぶどうや1次発酵の終わった樽をネゴシアンに販売するぶどう農家でした。ワイン学校時代に同じ村のネゴシアン「ピエール・ポネル」で研修を受けたことが縁で、卒業してから11年間ここで修業をし、醸造長までつとめました。30歳の1988年に実家に戻り元詰めを開始。ヴージュ村は狭くカーヴを持てる場所が無かったので、ヌイ・サン・ジョルジュ村にカーヴを構えました。造っている人に似た実直なキャラクターのワインは、伝統的で品の良いスタイル。濃くも薄くもなく、派手さもないですが、しみじみと美味しいもの。最近その美味しさがEUの近隣諸国やアメリカにも理解され始め、輸出が増えてきました。実直なフランソワさんは、もともとのお客さんであった個人客とレストランを大切に考えていて「輸出分は毎年少しずつしか増やせません。」とのこと。正しい！それがあるべき姿です。

ヌイ・サン・ジョルジュの生産者達は仲が良いことで有名ですが、フランソワさんはその中心的人物のひとりで、若手の面倒見も良く皆に慕われています。また慕われているだけでなく、そのワインも尊敬されています。他の村には「人は知らないが、ワインは飲んだことがある。素晴らしかった。」という生産者もいました。まさに「プロが認めるプロ好みのワイン」なのです。

趣味はぶどう畑での作業、というフランソワさん。「やる仕事はいくらでもある」と言って、バカンスはほとんどとりません。ただ、2、3日の奥様と娘さんとの小旅行や乗馬を楽しみにしています。娘のシャルロットさんがドメーヌの仕事を手伝うようになったこともあって、ますますワイン造りに励んでいます。



畑について

本拠地ヌイ・サン・ジョルジュを中心に19AOCの区画を所有しています。母方はモレ・サン・ドニ村の出身、父方はヴージュ村の出身で、それぞれの村にも畑を所有しています。奥様の実家がサン・トーバンのドメーヌで、サン・トーバン、ピュリニー・モンラッシェの畑も相続しました。所有面積は約7haで、平均樹齢は47年。栽培方法は厳格なリュット・レゾネ。除梗は100%。1次発酵は赤はコンクリートタンク、白はステンレスタンクと木樽を使用。低温（10℃）でのマセラシオンを10日間と長め。新樽率は平均25%（ブルゴーニュ・ルージュは0%）。樽熟成期間は14～18か月。



ワインについて

目指すワインのスタイルは「丁寧に育てた美しいぶどうがそのまま瓶に入った、というようなワイン」というフランソワさん。バランスが良く、綺麗でエレガントなタイプです。

◆ Coteau Bourguignons Blanc コトー・ブルギニオン・ブラン

<品種>シャルドネ100% <区画>フラジィ・エシエゾー村内、グラン・クリュ「クロ・ド・ヴージュ」の道を挟んで向かいの区画。クロ・ヴージュまで15m程しか離れていない、BGOながら優良区画。<栽培>リュット・レゾネ
<醸造>ステンレスタンクで発酵後、使用樽（アリエ産）で5か月熟成。澱引後ステンレスタンクに戻し、7か月熟成。

◆ Puligny-Montrachet ピュリニー・モンラッシェ

<品種>シャルドネ100% <面積>0.42ha <平均樹齢>50年 <栽培>リュット・レゾネ
<醸造>除梗なし。40%新樽（アリエ産）使用。15か月熟成 <生産本数>800本

◆ Saint-Aubin Blanc 1er Cru En Remilly サン・トーバン・ブラン・プルミエ・クリュ・アン・レミリー

<品種>シャルドネ100% <面積>0.27ha <土壌>石の多い土壌 <区画>最も「モンラッシェ」に近い、非常に良い区画
<土壌>石の多い土壌 <平均樹齢>30年 <栽培>リュット・レゾネ
<醸造>除梗なし。40%新樽（アリエ産）使用。15か月熟成。<生産本数>500本
白い花、ミネラルの豊かな香り。ミネラルはたっぷりとしていて美味しい。熟成してからも楽しめる白ワイン。

◆ **Saint-Aubin Blanc 1er Cru Murgers des Dents de Chien サン・トーバン・ブラン・プルミエ・クリュ・ミュルジュ・デ・ダン・ド・シアン**

<品種> シャルドネ100% <面積> 0.23ha <土壌> 石の多い粘土石灰質土壌 <区画> “モンラッシュ”の斜面上部にある、非常に良い区画 <平均樹齢> 30年 <栽培> リュット・レゾネ
<醸造> 除梗はしません。40%新樽（アリエ産）使用。12か月熟成 <生産本数> 900本
柑橘系の果物、特にグレープフルーツの香り。ミネラル豊かで、旨みのある酸が美味しい。

◆ **Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ**

<品種> ピノ・ノワール100% <面積> 0.36ha <区画> モレ・サン・ドニ村、シャンボール村、ヴージョ村の国道（←正確には今は県道）の東側にあるそれぞれの区画からの“贅沢ブレンド” <平均樹齢> 38年 <栽培> リュット・レゾネ
<醸造> 100%除梗。3~4回使用樽（アリエ産）で14か月熟成。
梅の香り。ミネラル感、少し硬質なニュアンス。

◆ **St-Aubin Rouge サン・トーバン・ルージュ**

<品種> ピノ・ノワール100% <土壌> 茶色い粘土質 <区画> “L'Ebaupin”と“Les Argillières”の区画から。 <栽培> リュット・レゾネ
赤ワインながらミネラルを豊富に感じます。フレッシュでフルーティなスタイル。

◆ **Nuits-St-Georges 1er Cru Les Perrières ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ・レ・ペリエール**

<品種> ピノ・ノワール100% <面積> 0.44ha <平均樹齢> 50年 <栽培> リュット・レゾネ
<醸造> 100%除梗。25%新樽（アリエ産）使用。18か月熟成。

◆ **Nuits-St-Georges 1er Cru La Roncière ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ・ラ・ロンシエール**

<品種> ピノ・ノワール100% <面積> 0.50ha <平均樹齢> 48年 <栽培> リュット・レゾネ
<醸造> 100%除梗。25%新樽（アリエ産）使用。18か月熟成。
「ラ・ロンシエール」の畑はフランソワ・ルグロ、ジャン・グリヴォ、ロベール・シュヴィヨンの3所有者のみ。ニュイ・サン・ジョルジュの南部にある畑。斜面の中腹で日当たりが良く、傾斜がきつい。砂利、小石の多い畑。優しくおちついた果実の甘さが口中に広がる。うまみが後から湧きあがってくる。ミネラルたっぷりの、エレガントで美味しいワイン。

◆ **Vougeot 1er Cru Les Cras ヴージョ・プルミエ・クリュ・レ・クラ**

<品種> ピノ・ノワール100% <面積> 0.27ha <区画> シャンボール・ミュジニー 1er レ・ザムルーズの延長上に位置し、ほとんど同一の土壌 <平均樹齢> 47年 <栽培> リュット・レゾネ
<醸造> 100%除梗。30%新樽（ヴォージュ産）使用。16か月熟成。

◆ **Chambolle-Musigny シャンボール・ミュジニー**

<品種> ピノ・ノワール100% <面積> 0.65ha <区画> ミュジニー側とボンヌ・マール側の4区画のブレンド。内一つはアムルーズのすぐ右隣の同一斜面上にある、という優良区画。 <平均樹齢> 50年 <栽培> リュット・レゾネ
<醸造> 100%除梗。20%新樽（アリエ産）使用。15か月熟成。
濃いめの色調。濃密で豊かな香り。完熟したぶどう由来の、シルキーなタンニンと綺麗な酸。

◆ **Chambolle-Musigny 1er Cru Les Noirots シャンボール・ミュジニー・プルミエ・クリュ・レ・ノワロ**

<品種> ピノ・ノワール100% <面積> 0.28ha <区画> ボンヌ・マールの下方に位置する優良区画 <平均樹齢> 30年と70年の区画 <栽培> リュット・レゾネ <醸造> 100%除梗。30%新樽（ヴォージュ産）で、16か月熟成。
甘く、繊細で複雑な香り。繊細で目が詰まっているが、でも力強い味わい。「海」を連想させるミネラル、ヨードの風味。

◆ **Morey-St-Denis 1er Cru Clos Sorbè モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュ・クロ・ソルベ**

<品種> ピノ・ノワール100% <面積> 0.30ha <区画> クロ・デ・ランブレイのすぐ下に位置する優良区画。昔はグランクリュ扱い。 <平均樹齢> 30年 <栽培> リュット・レゾネ <醸造> 100%除梗。35%新樽（アリエ産）使用。17か月熟成。
ミランドと比べてシャープなイメージ。果実の甘み。「芯」がある、目の詰まった液体。ミネラル感、細かいタンニン。上品なワイン。

◆ **Morey-St-Denis 1er Cru Les Millandes モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュ・レ・ミランド**

<品種> ピノ・ノワール100% <面積> 0.19ha <平均樹齢> 45年 <栽培> リュット・レゾネ
<醸造> 100%除梗。20%新樽（アリエ産）使用。16か月熟成。
甘いいちごの香り。とてもきれいで、繊細なモレ・サン・ドニ。ミネラル感もあり、やや硬質な印象。

◆ **Morey-St-Denis 1er Cru La Riotte モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュ・ラ・リオット**

<品種> ピノ・ノワール100% <面積> 0.08ha <平均樹齢> 45年 <栽培> リュット・レゾネ
<醸造> 100%除梗。40%新樽（アリエ産）使用。18か月熟成。 <生産本数> 450本
モレ・サン・ドニらしいやわらかさ、果実の厚みボリューム感、丸くこなれたタンニン。

◆ **Saint-Aubin Rouge 1er Cru Clos du Village** サン・トーバン・ルージュ・プルミエ・クリュ・クロ・デュ・ヴィラージュ
<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.23ha <区画>サン・トーバンの中心に位置する畑から
<平均樹齢>45年 <栽培>リュット・レゾネ
<醸造>100%除梗。20%新樽（アリエ産）使用。18か月熟成。<生産本数>1400本
伝統的な剪定方法（コルドン・ロワイヤ）。いちご、甘い花の香り。赤ワインだがミネラルを感じるシャープなスタイル。上品な味わい。

■ 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
フランソワ・ルグロ、1958年4月11日生まれ。妻と娘が1人いるよ。

Q. ドメーヌの創業はいつですか？
1988年。両親が創業して、私が2代目になります。

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
両親がつくっていたから。

Q. どこでワインづくりを学んだのですか？
両親と叔父さんから教えてもらいました。

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
すべてに対して正直に取り組み、手抜きはしないということ。

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？
そうだね、摘み取りと選果はとても厳しくしてると思う。

Q. どんなワインをめざしていますか？
フルーティで伝統的なワインをつくりたいと思っている。やっぱり、ニュイ・サン・ジョルジュを表現しようと思うと伝統的になるんだよ。

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？
うーん。どうだろう？ヴォーヌ・ロマネのグラン・クリュだったらつくってみたいなあ。でも、今で手一杯。

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
ニュイ・サン・ジョルジュのほかの生産者のものを飲むことが多いね。とてもレベルの高い生産者が集まっている村だと思うから。

Q. 楽しみにしていること、趣味をおしえてください
グルメ。生産者同士で集まってワイワイ食べたり飲んだりするのが好き。

Q. 苦手なものはありますか？
噂、悪口はいやだね。あと、働かない人。

Q. 休みが一月あったら何をしたいですか？
家族とゆっくりすごしたい。毎年休みが少なくてゆっくりはできないから。

Q. ワインをつくっていて一番の苦労はなんですか？
環境問題。

Q. どの季節のぶどう畑が好きですか？
やっぱり、畑がきれいに色づく秋かな。

Q. あなたの自慢の一本をおしえてください
2005年のニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ・ペリエール！

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
食材からブルゴーニュのものでつくったブルゴーニュらしい料理には、共通点がたくさんみつげられて合うと思う。
最近、残念なことにコストの関係でよその食材でつくるレストランがとても多くなっているから。

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？
食べたことないけど、寿司は興味があるな。食べてみたいよ。

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？
友達同士の楽しい食事に飲んでももらいたい。あとは、すべてのお祝いごとの乾杯に飲んでもらえたらうれしい。

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
日本に本格的に出荷するのは、はじめて。これからどうぞよろしくお願いします。