



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



ユグノー親子

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。ワインは東京・明治神宮にも奉納され、空樽が参道に飾られているのを見ることができます。

2008年、10代目となるフィリップ・ユグノー（Philippe Huguenot・1970生）が正式に引き継ぎました。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」とあっさりと引退。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。メディアの評価も高く、ギドアシェットでは何度も「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。



畑について

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。

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。マセレーションは14℃で8日間。



ワインについて

◆ Cote d'Or Blanc コート・ドール・ブラン

<品種> シャルドネ100% <生産地区> マルサネ（北から南へ点在する複数の区画） <平均樹齢> 35～50年

<栽培> ビオロジー <醸造> 500リットルのオーク樽で10ヶ月間熟成+タンクで2ヶ月間熟成。

淡い黄金色の色調。レモン、アーモンド、アカシアの花、サンザシの香り。味わいはフルーティーで、バランスがよく、フィニッシュでは塩味とレモン味が強くなり、甘草とブリオッシュのニュアンスも感じられます。

◆ 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。

◆ Marsannay Blanc Collection マルサネ・ブラン・コレクション

<品種> シャルドネ100% <区画> En Grand Bois、Le Parterre、Au champ Salomonなどマルサネの複数の区画 <土壌> ジュラ紀にさかのぼる多様性に富んだ土壌。白亜石灰質、オストレア・アクミナタを含む泥灰土。 <平均樹齢> 30～40年

<栽培> ビオロジー <醸造> 手摘み収穫。500Lのオーク樽で12か月熟成。

かがやく黄金色。完熟した黄色い果実と柑橘類の香り。テロワールの典型的な特徴を示す、豊かで丸みのある味わいとミネラルが心地よく調和した、均整の取れた味わいのワインです。若いうちからおいしく飲め、熟成も楽しめるワインです。

◆ **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。

◆ **Marsannay Rouge Heritage マルサネ・ルージュ・エリテージ**

<品種>ピノ・ノワール100% <土壌>主に石灰岩の化石層。一部オストレア粘土岩と石灰岩礫を含む。 <平均樹齢>50年以上 <栽培>ビオロジー <醸造>手摘み収穫後、オーク樽で12～15か月熟成。

レッドカラント、チェリーやイチゴと甘いスパイスのノートが印象的。丁寧な醸造により、おおらかで力強く、よく構成されたワインに仕上がっています。アタックは力強く骨太で、余韻も長く楽しめます。

◆ **Fixin Terre Brune フィサン・テール・ブリュヌ**

<品種>ピノ・ノワール100% <区画>コミューン内の複数区画（Aux Petits Clais、Les Echalais、Les Porte Feuilles）

<土壌>粘土質、砂質粘土シルト質。 <平均樹齢>45～55年 <栽培>ビオロジー <醸造>手摘み収穫後、オーク樽で12～15か月熟成。

新鮮なチェリーの濃厚な香り。果実味豊かで太陽の恵みを思わせ、見事なバランスと凝縮したタンニンが特徴。

◆ **Gevrey Chambertin Les Crais ジュヴレ・シャンベルタン・レ・クレ**

<品種>ピノ・ノワール100% <栽培>ビオロジー

レ・クレはアペラシオンの南部に位置し、表情豊かなワインを生み出します。赤い果実味、タバコ、バニラの風味が口中では美しいバランスを保ち、濃厚でフレッシュ、存在感がありながらも溶けるようなタンニンを持ち、落ち着いた熟成に適したワインとなります。