

Ch. de Marsannay

シャトー ド マルサネ

名実ともにマルサネを代表する生産者。潤沢な資本力を武器に、2012年より本質的な改革を実施した。その『柔軟な伝統的アプローチ』により、味わいはより洗練され、各畠の個性を生き生きと表現している。



シャトー・ド・マルサネは、1989年にボワソ一家によりシャトーが建造され、1990年からワイン造りが始まった。3つのグランクリュを含め、北はマルサネから南はヴォーヌ・ロマネまで36haの畠をコート・ド・ニュイに所有する。その内28haをマルサネが占め、クロ・デュ・ロワ、レ・ロンジュロワ、レ・ゼシェゾーなど、このアペラシオンを代表する畠が揃っている。現在ブルゴーニュでは、マルサネの優れた畠をブルミエクリュに昇格しようという動きが活発になっているが、これが認められればシャトード・マルサネはマルサネのブルミエクリュを最も多く所有する造り手となる。また、これらの畠に加え、2006年から4haのオスピス・ド・ディジョンの栽培・醸造も一手に担っている。

名実ともにマルサネを代表する生産者であるこのシャトーは、2012年にオリヴィエ・アレイが新たなオーナーとなり、ブルゴーニュで大きな話題を呼んだ。彼はフランスの長者番付に名を連ねる資産家で、前所有者のボワソ一家との5年に及ぶ交渉を経て、シャトー・ド・マルサネとシャトー・ド・ムルソーを手に入れた。その後、潤沢な資本を基に行われた投資は総額100万ユーロを超える。

畠では改植プログラムが実施され、セラーでは新たなプレス機や光学式選果台など最新の醸造設備が導入され、ワイン造りの手法も見直された。また、実務を取り仕切る責任者として、ブシャール・ペール・エ・フィスの前社長であるステファン・フォラン・アルブレが両シャトーのディレクターに招かれた。



栽培は2022年にオーガニック認証を取得し、土壌にも注目。畠の土は耕し、シンプルな有機肥料を用いることで土中の微生物を活性化させ、土壌の構成を改良している。芽かきやグリーンハーヴェストで収量制限を行い、ブドウの実の通気性を確保するため、枝は長く伸ばして固定する。畠仕事を行うのは、タシュロンと呼ばれる職人たちだ。彼らは長年同じ区画を専属で管理しているため、それぞれの畠の特徴を熟知しており、気象条件や土壌によって異なる各区画のブドウの生育を健全に導くことができる。収穫時期になると区画ごとにブドウの熟度がチェックされ、収穫スケジュールが立てられる。以前はこれほど綿密な準備ができていなかったため、通常の収穫でも2週間以上かかっていたが、現在ではその期間は約1週間ほどに短縮された。手早く収穫されたブドウは容量20g/Lのカゴに入れてセラーに運ばれ、厳正な選果後、醸造が始まる。

ディレクターのステファンによると、彼らのワイン造りは『柔軟な伝統的アプローチ』をベースにしている。つまり、道理にかなう手法は残し、そうでないところは時代に合わせて変えていくということだ。現在、赤ワインの醸造では100%除梗しているが、必要であれば全房発酵を取り入れる可能性もあるという。日々向上するための調整は続ける一方、本質的な改革は既に2013年に大部分が完了したと彼は語る。その改革の成果は、ワインの味わいにもはっきりと現れている。新体制での初ヴィンテージとなる2012年でもその兆しはみられたが、畠仕事を最初から手掛けることができた2013年のクオリティは段違いだ。味わいはより洗練され、果実とともに各畠の個性が生き生きと表現されている。新たなラベルとともに世に送り出された新生シャトー・ド・マルサネは、専門各誌の注目を集めている。

France



マルサネ ブラン 2023 Marsannay Blanc



限定 希望小売価格 ¥9,200

- 産地: Marsannay
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック12ヶ月(新樽31%)
- 評価: —
- アルコール度数: 14%

クロ・ド・ジューヤレ・グラン・ヴィニュなど、複数の区画をブレンド。果肉がしっかりとした白い果実の甘酸っぱい香り。香りと同じく白い果実に満ちたジューシーな味わい。フレッシュな酸がクリーミーな余韻まで続く。



ブルゴーニュ コート・ドール ルージュ 2023 Bourgogne Cote d'Or Rouge



定番 希望小売価格 ¥6,800

- 産地: Bourgogne Cote d' Or Rouge
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック17ヶ月(新樽5%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

急斜面の中腹に位置する区画のブドウから造られる。よく熟したブラックベリーやブラックチェリーなどの黒果実にスパイスのヒントがある表情豊かで力強いソーヴ。洗練されたバランスのとれた味わいは、豊かで肉付きが良く、テロワールの特徴である心地よいフレッシュさも感じられる。



マルサネ 2023 Marsannay



定番 希望小売価格 ¥9,200

- 産地: Marsannay
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック22ヶ月(新樽11%)
- 評価: JM89-91, AM87-90
- アルコール度数: 13.5%

クロ・デュ・ロワやレ・ロンジュロワなど、主に斜面中腹に広がる複数の区画をブレンド。トーンの高いベリー系果実のアロマティックな香りにスマーキーなニュアンス。フレッシュな果実が口の中をしなやかに満たす。味わい同様、フィニッシュもエレガント。



マルサネ エ・シェゾ 2023 Marsannay Es chezots



定番 希望小売価格 ¥10,700

- 産地: Marsannay
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック17ヶ月(新樽26%)
- 評価: AM89-92, JM89-91
- アルコール度数: 13%

東向きのこの畠は谷に近く、涼しい風が吹くためブドウがゆっくりと成熟する。様々な赤系ベリーの華やかなアロマ。香りと同じく表情豊かな味わいを彩る細かな酸。品よく大らかな女性的なマルサネ。