

Pierre Paillard

ピエール・パイユール

シャンパニユで最もパワフルなピノ・ノワールの産地として名高いブジーの老舗。所有畑は全てブジーであり、しっかりとした骨格の濃密な果実の中に表情豊かな香りとエレガントが感じられ、グランクリュたる奥深さが堪能できる。



モンタニュ・ド・ランス地区の南部に位置するブジーは、シャンパニユのグランクリュで最もパワフルなピノ・ノワールを生み出す。隣村のアンボネイもピノ・ノワールで名高いグランクリュの村のひとつだが、それぞれのキャラクターは異なる。アンボネイは、ふくよかな果実の中にフィニスを備えた豊満な味わいとなる一方、ブジーでは、日照豊かなほど真南を向いた斜面と厚い粘土に覆われたベレムナイト・チヨークの土壌から、肉厚で力強い男性的なシャンパニユが生まれる。そのため、この村はスタイルの赤ワインの産地としても知られており、ブジーのピノ・ノワールから造られたブジー・ルージュは、著名メソンを含め、ロゼ・シャンパニユのアッサンブランジュに重宝されている。

1768年からブジーでブドウ栽培に携わるピエール・パイユールは、この村に深く根差す生産者だ。現在の醸造所を設立したのは、戦後間もなくの1946年。現在は、8代目となるアントワーヌとカンタン・パイユール兄弟を中心にしてシャンパニユを生産している。彼らの畑で最も特徴的なのは、所有畑が全てブジーにあること、そしてシャルドネの栽培比率が高いことだ。ピノ・ノワールのグランクリュとして有名なブジー全体では、作付面積の89%をピノ・ノワールが、11%をシャルドネが占めるが、ピエール・パイユールでは、11haある所有畑の3割以上となる4haにシャルドネが植えられている。パイユール家では、ブジーのブドウのみから造られるパワフルなシャンパニユの中にフレッシュさとエレガントをもたらすため、この村では例外的に高いシャルドネ比率を代々受け継ぎてきた。

もうひとつ、ピエール・パイユールのアイデンティティの要となるのが、ふたつの単一畑、レ・マイユレットとレ・モトレットだ。前者にはピノ・ノワールが、後者にはシャルドネが植えられており、これらの古樹の区画はピエール・パイユールの『母なる畑』と呼ばれている。

長年、植樹はマッサル・セレクションで行っているが、その苗木には必ずレ・マイユレットとレ・モトレットのブドウの枝を用いるためである。ドメーヌのスタイルとそのベースとなるブドウの遺伝子を後世に伝える役割を担う重要な畑だ。また、これらの畑のワインは単独で瓶詰めされており、単一品種でこのグランクリュの魅力を純粋に表現したブラン・ド・ノワールとブラン・ド・ブランとしてリースされる。

ブドウ栽培は20年前からリュット・レゾネで行っており、自然の野草で覆われたブドウ畑では、ここ15年間、化学肥料を一切使っていない。病害虫への対策は防除を基本とし、薬剤の使用は最小限に抑えている。ビオディナミやビオロジックの手法も取り入れつつあるが、土壤とブドウの樹のバランスを保つことが目的であるため、ビオ認証にはこだわらない。また、植樹の際には土壤をリセットするために、畑を2年間休耕させている。醸造は区画と品種に分けて行い、発酵・熟成には以前はステンレスタンクをメインに用いていたが、還元状態だとワインがコンパクトになると感じたため、2018年より微量の酸素透過を目的に全てのキュヴェで100%オーク樽発酵・熟成へと切り替えている。自然酵母でアルコール発酵後、全てのベースワインはマロラクティック発酵を経て、澱とともに8ヶ月と長期間熟成させるのが特徴だ。瓶詰後の熟成も長く、最低42ヶ月。19世紀に建造された熟成用セラーは地下16メートルにあり、年間を通じて室温が10度に保たれている。また、発酵・熟成容器に加え、2018年より、トップキュヴェのマイユレット、モトレット、さらにミレジムには瓶内二次発酵の打栓に従来の王冠からコルクへと切り替えている。王冠に比べ、瓶内に含まれる空気の容量が少しだくなるため、ワインは早い段階から酸素に接し、より酸化に強くなり、さらに泡のテクスチャーがより滑らかになり、ワイン自体の表現力が増すという。

Bettane+Desseauveでは2ツ星獲得、シャンパニユの世界的権威であるワイン評論家のトム・スティーヴンソンは彼らのシャンパニユ全てをおすすめと評している。

レ・パルセル N.V. Les Parcels

定番 希望小売価格 ¥10,500

●産地: Champagne Grand Cru
●品種: ピノ・ノワール80%、シャルドネ20%
●熟成: オーク樽(新樽5%)熟成後、瓶熟30ヶ月以上
●評価: WA92
●アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 3g/L

ブジーに所有する複数の区画をブレンド。リンゴやアブリコットの完熟果実に、オレンジピールやハチミツ、ミネラルのアクセント。生き生きとした細かな泡が駆け抜ける味わいは、ふくよかな果実と細かな酸を備えている。力強さとエレガントを備えたブジーのグランクリュ・シャンパニユ。

タイシー 2019 Taissey 1er Cru

限定 希望小売価格 ¥17,500

アル ●産地: Champagne 1er Cru
●品種: ムニエ100%
●熟成: オーク樽(新樽5%)熟成後、40ヶ月以上
●評価: WA91
●アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 2g/L

タイシーの西向きのリュ・ディ、Les Dessus de Monthouzonsに1963年に植樹された古木のムニエから造られる。リンゴやドライアブリコットの豊かなブーケが広がり、繊細な蜂蜜のニュアンスと混ざり合う。口に含むとフルボディでありながら、澱消した酸に加え、チャーミングで柔らかいテクスチャーと芳醇な余韻を楽しめる。

レ・テール・ロゼ N.V. Les Terres Roses

限定 希望小売価格 ¥14,300

●産地: Champagne Grand Cru
●品種: シャルドネ70%、ピノ・ノワール30%
●熟成: オーク樽(新樽5%)熟成後、瓶熟30ヶ月以上
●評価: —
●アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 3g/L

南向きの畑に植わるシャルドネとピノ・ノワールを使用。フレッシュなチエリー、砂糖漬けのジンジャーに、柑橘果実さえ感じさせるクリアード・ビュアなアロマ。グラナベリーやラズベリーのチャーミングな果実味を澱消した酸が支える洗練された口当たり。エレガントとフィニスを見事に兼ね備えたロゼ。

タイシー 2019 Taissey 1er Cru

限定 希望小売価格 ¥17,500

アル ●産地: Champagne 1er Cru
●品種: ムニエ100%
●熟成: オーク樽(新樽5%)熟成後、40ヶ月以上
●評価: WA91
●アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 2g/L

タイシーの西向きのリュ・ディ、Les Dessus de Monthouzonsに1963年に植樹された古木のムニエから造られる。リンゴやドライアブリコットの豊かなブーケが広がり、繊細な蜂蜜のニュアンスと混ざり合う。口に含むとフルボディでありながら、澱消した酸に加え、チャーミングで柔らかいテクスチャーと芳醇な余韻を楽しめる。

ブラン・ド・ブラン モトレット 2020 Blanc de Blancs Mottelettes

限定 希望小売価格 ¥26,700

●産地: Champagne Grand Cru
●品種: シャルドネ100%
●熟成: オーク樽(新樽5%)熟成後、40ヶ月以上
●評価: —
●アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 3g/L

レ・モトレットはブジーの南向き斜面の下部にある単一畑。1961年に植樹された古木のムニエから造られる。リンゴやアブリコットのフルーツの香りにほのかなトーストやスパイスのヒント。表情豊かでしなやかな味わいは、ブジーらしい力強さに満ちている。

リュド 2020 Ludes 1er Cru

限定 希望小売価格 ¥25,800

●産地: Champagne 1er Cru
●品種: ムニエ100%
●熟成: オーク樽(新樽5%)、瓶熟40ヶ月以上
●評価: —
●アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 3g/L

モンタニュ・ド・ランスの北向きの斜面に位置する1960年代後半に植えられた古樹のムニエを使用。薄い表土の下が直ぐにチヨーク層のリュ・ディ Les Hautes Pertesから主に調達しており、複雑味や塩味があり、土壌の影響を強く受けたムニエとなっている。オーク樽で発酵、瓶内2次発酵を行い、デゴルジュまで澱と一緒に4年間熟成させている。

アンボネ 2020 Amboignay Grand Cru

限定 希望小売価格 ¥26,700

●産地: Champagne Grand Cru
●品種: ピノ・ノワール100%
●熟成: オーク樽(新樽5%)、瓶熟40ヶ月以上
●評価: —
●アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 2g/L

アンボネの南～南東向きのリュ・ディ Les Aigremonts、La Guillotelleに1960年代に植樹されたピノ・ノワールから造られる。

ヴェルズネイ 2020 Verzenay Grand Cru

限定 希望小売価格 ¥26,700

●産地: Champagne Grand Cru
●品種: ピノ・ノワール100%
●熟成: オーク樽(新樽5%)熟成後、瓶熟40ヶ月以上
●評価: —
●アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 3g/L

この地の象徴でもあるムーラン・ド・ヴェルズネイ(風車)のすぐ下にあるリュ・ディル・コレットと、ヴェルズネイの中心部にあるレ・シャン・サン・マルタンから主に調達されている。北向きの畑と北西向きの畑で、水はけの良いチヨークの土壌がしっかりとストラクチャーを保ちながらも表現力豊かなフレーヴァーに複雑な味わいを与える。