

Piconnet

ピコネ

Bio

祖父の代から受け継ぐコート・デ・バールの地で、北部とは異なるテロワールの表現に挑む新世代の生産者。最高のぶどうの更に一番搾りしか使用しないこだわりで恐るべきクオリティを生み出す超注目株。入荷量わずかのため、入手困難な希少シャンパニュ。



シャンパニュ地方のブドウ栽培面積は全体で約34,000haだが、その内の4分の1は南部にあるコート・デ・バールが占めている。北部の主要産地であるモンタニュ・ド・ラシス、ヴァレード・ラ・マルヌ、コート・デ・ブルアンと約100km離れているため、気候や土壤、ブドウの植樹比率などが北部とは異なり、歩んできた歴史も北部のそれとは違っている。

1908年にシャンパニュの境界線が定められた時、北部の人々はコート・デ・バールをシャンパニュとは認めず除外した。南部の人々はこの決定に異議を唱え暴動を起こし、1911年にシャンパニュとして認められるも、「第2ゾーン」という扱いだった。その後1927年、シャンパニュの原産地呼称ができた時に第2ゾーンというカテゴリではなくなり、北部と同等のシャンパニュとして認められたのである。このような歴史的変遷から、コート・デ・バールはどこか田舎っぽい、発展途上というイメージを持たれなかなか脚光を浴びることもなく、多くのブドウ生産者は地元の共同組合やネゴシアンにブドウを販売していた。

しかし2000年以降、ワインの瓶詰めを行う生産者が誕生し始めた。その中でもセドリック・ブシャールは未開の地であったコート・デ・バールのテロワールを表現しようとした第一人者といえる。コート・デ・バールは北部とは異なりキンメリジャン土壤で、南に位置するため北部に比べてより成熟し果実味に富んだボディがあり芳醇なスタイルとなる。セドリック・ブシャールは、単一品種、単一区画、単一ヴィンテージでのワイン造りを行うことで、北部のクラシカルなスタイルとは違うコート・デ・バールの特徴を最大限に表現した。彼のこだわりの詰まったシャンパニュはワイン評価誌で高評価を獲得し、コート・デ・バールの品質の高さを世界に知らしめることになったのである。セドリック・ブシャールを筆頭に、コート・デ・バールのテロワールを表現しようとする造り手が台頭するが、アンセルム・セロスの下でシャンパニュ造りを学んだヴェット・エ・ソルベなどもその一人だ。

コート・デ・バール中部のヌーヴィル・シュル・セーヌ村にワイナリーを構えるピコネも注目すべき生産者の一人だ。当主のクレマンはアヴィーズで2年勉強したのちスイスで3年間栽培・醸造を学び、ブルゴーニュのティボー・リジェ・ベラールでも修行を重ね2009年に戻ってきた。2013年までネゴシアンにブドウを販売しており、2014年にワイナリーを創設した新しい生産者だ。クレマンはイスやブルゴーニュでの学びを畑で実践し、最高品質のブドウ造りを目指している。例えば、東向きの畑は50~80%の葉を取り除きブドウに朝日を浴びせるのに対し、西向きの畑は西日でブドウが焼けるのを防ぐために葉を残している。また、収量を落とすことで糖と酸を凝縮させ、アルコール発酵はステンレスタンクのみで行い果実味をしっかりと保っている。一番搾りの果汁のみを用いておりフレッシュな酸を手に入れるようしているため、マロラクティック発酵をしているにも関わらず高い酸が保持され、ピノ・ノワールのリッチな味わいの中にも張り、ミネラル、酸のバランスが取れたワインを造り出している。

コート・デ・バールの新世代の生産者たちは、伝統にとらわれない新しい視点をワイン造りに取り入れ成長してきた。北部とは異なる歴史を歩んできたコート・デ・バールだからこそ、自由で想像力溢れるシャンパニュが誕生するのだろう。彼らの活動は確実この地に活力を与え、次に続こうとする人々に影響を与えている。コート・デ・バールはもはや発展途上な地域ではなく、世界中のシャンパニュ愛好家たちを惹きつける魅惑的な地へと変貌したのだ。2018年には「Empreintes(アンブランツ)」といいバールの若い世代が集まつたグループが発足したが、ピコネもこのグループに所属している。それぞれのワイナリーが土壤を解釈して造り上げるワインを伝えていく目的で作られたこのグループはジャンシス・ロビンソンの目に留まり、新たな試みをしているグループとして紹介されている。

ピコネは2017年に最初のシャンパニュをリリースした新しいワイナリーのため今はまだメディアに大きく取り上げられてはおらず、まさに掘り出し物の新規生産者といえる。コート・デ・バールの品質に世界中が関心を寄せている今日、ピコネにも注目が集まるることは間違いない。今後の活躍に目が離せない、絶対に手に入れるべき生産者の一人である。

France



プラン・ド・ノワール 2021 Blanc de Noirs

限定 希望小売価格 ¥10,300

- 産地: Champagne
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: ステンレスタンク7ヶ月後、瓶熟15ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ● ドサージュ: 0g/L



ヌーヴィル・シュル・セーヌ村、ジェ・シュル・セーヌ村に位置する3つの異なる区画のピノ・ノワールをブレンド。ドライフルーツ、ヘーゼルナッツ、フレッシュなスパイシーやルバーブの香り。口に含むとフレッシュな酸とタンニンから力強さを感じるが、同時にクリーミーで優雅な気品も感じられる。



トロワ・セパージュ 2021 3 Cepages

限定 希望小売価格 ¥12,000

- 産地: Champagne
- 品種: ピノ・ブラン40%、ピノ・ノワール40%、シャルドネ20%
- 熟成: ステンレスタンク7ヶ月後、瓶熟23ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ● ドサージュ: 0g/L



ヌーヴィル・シュル・セーヌ村に位置する3つの異なる区画から、ピノ・ノワール、ピノ・ブラン、シャルドネの3種のブドウをブレンド。ミラベル、アブリコット、桃などの有核果実にほのかにチェリーの香りも感じられる。きめ細かく滑らかな泡が口の中に広がり、フレッシュな白桃や洋梨などの白系果実をしっかりと感じる。クリーミーな余韻が大変心地よい。



ヴィーニュ・ド・シャルル ロゼ 2019 Vignes de Charles Rose

限定 希望小売価格 ¥14,600

- 産地: Champagne
- 品種: ピノ・ノワール40%、ピノ・ブラン30%、シャルドネ30%
- 熟成: ステンレスタンク7ヶ月後、瓶熟47ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ● ドサージュ: 0g/L



ヌーヴィル・シュル・セーヌ村、ジェ・シュル・セーヌ村に位置する3つの異なる区画のピノ・ノワール、ピノ・ブラン、シャルドネから造られるロゼ。様々な赤系果実やオレンジのフルーティーな香り。芳醇な味わいの中に高い酸があり、エレガントで柔らかな口当たり。



ヴァル・メントラ 2020 Val Mentre

限定 希望小売価格 ¥16,000

- 産地: Champagne
- 品種: シャルドネ70%、ピノ・ブラン30%
- 熟成: ステンレスタンク7ヶ月後、瓶熟32ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ● ドサージュ: 0g/L



ヌーヴィル・シュル・セーヌ村の南部に位置するレ・リセの單一区画に1989年に植樹されたピノ・ブラン、シャルドネの2種のブドウをブレンド。レモンやグレープフルーツなど漬刺した柑橘、アブリコット、桃などの有核果実の風味が感じられる。よく溶け込んだ柔らかい泡が印象的で、甘酸っぱいりんごや白桃などの白系果実とトーストやブリオッシュを思わせるしつかりしたコクとうまみを感じる。