

Bertrand Bachelet

ベルトラン・バシュレ Bio

コート・ド・ボーンで最も南に位置し、最も新しいアペラシオンであるマランジュで、ブルゴーニュのこれからを牽引していく若き生産者。豊かで多様なワインを生産するためにそれぞれのテロワールから最大限個性を引き出すことに心血を注ぐ。



レ＝マランジュ村)に本拠を置く。

若きベルトランは、父と共にブドウ畑で育った。ブドウの木の手入れや果実の収穫を行い、ワイン造りのリズムを感じながら、ワインへの想いを募らせていった。そんな彼が情熱をもって家業を引き継ぐのは、当然の流れであった。ボーンの醸造学校で栽培と醸造について学んだ後、ロヌとリュリーのドメヌにて研鑽を積んだ。その後実家に戻り父と共に働き、2011年にドメヌを完全に引き継いだ。

現在のドメヌ・ベルトラン・バシュレは、先代から受け継がれてきた伝統を継承しながら、現代のブドウ栽培技術と新しい醸造技術を積極的に採用している。ベルトランの目標は、豊かで多様なワインを生産するためにそれぞれのテロワールから最大限個性を引き出すことである。

ドメヌ・ベルトラン・バシュレは、ベルナール・バシュレの三男ジャン＝ルイの息子であるベルトランが父から引き継いだドメヌである。マランジュからポマールにかけて13haの畑を所有し、マランジュのアペラシオンを構成する3つの村の1つ Dezize-les-Maranges (ドウジーズ＝



優れた品質のワインを生産する上で重要なことは健康なブドウを育てることだと考えており、ブドウの管理に最も重きを置いている。またそれぞれのテロワールが個性を発揮できるように、土壌の整備も重要視している。栽培においては、剪定から収穫まで全ての作業は手作業で行われる。



醸造はそれぞれのテロワールの個性と複雑さを際立たせるために、ほとんど手を加えない。白ワインではブドウは破砕せずに、タンクルームに到着後すぐにプレスされる。優しくプレスし、軽く沈殿させた後にマストを様々なタイプの樽(アペラシオンにより10～30%の新樽)に入れる。平均して1年間樽の中で熟成させ、瓶詰め前に数ヶ月間タンクで安定させる。赤ワインではブドウは厳格に選別された後、基本的に除梗される。定期的な温度管理を行いながら、約3週間かけて発酵を行う。抽出はビジャージュとモンターージュを行うだけで、介入を最小限にとどめている。白ワインと同様に熟成は木樽で約12ヶ月間行い、瓶詰め前にタンクで3～6ヶ月間熟成させる。

従兄弟にあたるマルクとアレクサンドル兄弟が運営するドメヌ・バシュレ＝モノは既に注目を集めているが、若き情熱と才能に溢れるベルトランの挑戦は始まったばかりである。彼は、コート・ド・ボーンで最も南に位置し、最も新しいアペラシオンであるマランジュの地で、ブルゴーニュのこれからを牽引していくだろう。



サン・トーバン ブラン・プルミエ・クリュ アン・レミリー 2023 Saint Aubin Blanc 1er Cru en Remilly

限定 希望小売価格 ¥14,500

- 産地: Saint Aubin 1er Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: —

- 評価:
- アルコール度数: %

色調は淡いゴールドで、輝きに満ちている。香りはアカシアのような白い花が最初に想起され、第2アロマでバターのニュアンスも。口に含むと、花の風味とともに、複雑性と繊細さがたっぷりと感じられる。



シャサーニュ・モンラッシェ 2023 Chassagne Montrachet

限定 希望小売価格 ¥15,300

- 産地: Chassagne Montrachet
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: —

- 評価:
- アルコール度数: %

色調は輝きのある黄金色。柔らかでフローラルな香りにスパイシーなニュアンスが感じられる。味わいは心地よく成熟し、フレッシュさと緊張感を兼ね備えている。



マランジュ ルージュ プルミエ・クリュ フュシエール 2023 Maranges Rouge 1er Cru Fussiere

限定 希望小売価格 ¥8,300

- 産地: Maranges 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: —

- 評価:
- アルコール度数: %

鮮やかなルビー色。ラズベリー、カシスの印象的な香り。口当たりはフレッシュで、コショウのようなニュアンスがある。



シャサーニュ・モンラッシェ ルージュ 2023 Chassagne Montrachet Rouge Les Combardes

限定 希望小売価格 ¥10,000

- 産地: Chassagne Montrachet
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: —

- 評価:
- アルコール度数: %

しっかりと色づいたルビー色。スパイスと赤い果実の香りがうまく混ざり合い、スパイシーでコショウのような風味が口の中に広がる。

