

Brice Allouchery

ブリス・アルーシュリー Bio

「何も取り出さず、多くを足さない」ことをモットーに、エキュユ村とサシー村の砂質土壌由来のふんわりと広がる華やかさを美しく表現。

生産量は非常に少なく、まだまだ“無名”でありながらも、既に入手困難な生産者。



モンターニュ・ド・ランス西部に広がるブルミエ・クリュ、エキュユ村とサシー村はともに砂質が主体の土壌で、ミネラリーで引き締めの強いスタイルとは異なり、ふんわりとした柔らかな味わいが魅力のシャンパーニュを生み出す。この2つの村に3.8haの畑を所有するブリス・アルーシュリーは、生産量は極めて少ないがこの地の魅力を素晴らしい精度で表現する類まれなる生産者だ。



1960年に建てられたセラーにて現在指揮を執るのは1987年生まれの子3代目、ブリス・アルーシュリー。ブリスの父と祖父はブドウ栽培家でありエキュユ協同組合のワインメーカーを務めていた。2008年にドメヌに参画したブリスは「家族の畑からのブドウで自分自身のワインを造りたい」と考え、少しずつではあるが自社瓶詰めへと舵を切り、2013年に初めて自身のワインを手掛けた。2018年からは単一畑への取り組みも開始し、現在では3つのパーセルワインを生産している。

醸造学校で学び、父から栽培を学んだブリスは、友人のワインメーカーからも刺激を受けながら、自分の感性に従ったワイン造りに取り組んでいる。彼の哲学は「畑作業から瓶詰めまで、環境に最大限配慮したワイン造りを行うこと」と至ってシンプルだ。栽培では除草剤の使用を中止し、オーガニック栽培に移行した。耕起や剪定、芽かきなどは太陰暦を用いて月の満ち欠けに則って作業を行う。2026年には全ての畑でオーガニック認証を取得予定だ。

醸造においては、ファースト・ヴィンテージの2013年から2017年までは発酵はステンレスタンクのみで行い、熟成にオーク樽を用いていたが、2018年から区画ごとに分けての樽発酵・熟成に切り替えた。

発酵には天然酵母を使用し、無清澄、無濾過、SO₂の添加も最小限に留め、ドサージュ量も2g/L以下程度に留める。「何も取り出さず、多くを足さない」、それがシンプルながらブドウの持つフレーバーを最大限に引き出し、それぞれのテロワールの個性を曇りなくワインの中で表現する方法だと語る。

また、11月～2月の間は熟成中の樽を納屋に移動させ、ナチュラル・フロストという方法でワインを安定させる。これは自然の寒さと霜の影響により、エネルギーを最小限に抑えた環境に配慮した形で酒石を安定させることに繋がる。こういった醸造工程の選択の数々は、あくまでも自然とブドウに敬意を払った結果だと彼は控えめに語る。

栽培・醸造に真摯に向き合うブリスのワインは、砂質土壌由来のふんわりと広がる華やかさが美しく表現されている。さらに、彼の畑は大部分が東または北東向きのため、ブドウは午後の強い西日よりも朝の柔らかい日差しを浴び、ブドウは熟度がありながらフレッシュさをしっかりと保持している。彼のワインに共通して感じられるふくよかで丸みのある果実味は、同時に瑞々しく繊細、そこにオーク樽由来のポリウムが相まり、完成度は極めて高い。

ブリスのワインは著名な評価誌で取り上げられた事が少なく、まだまだ“無名”の生産者と言えるかもしれない。しかし、僅か3.8haの畑という希少性ゆえに各アイテムの生産量は1,000本程度と非常に少なく、既に入手困難なワインとなっている。幸運にもこの「隠れた宝石」の存在に世界のワイン愛好家の多くはまだ気付いていないが、近い将来大きな注目を集める事は想像に難くない。まさに今、知るべき生産者である。



サブロン 2018 Sablons

限定 希望小売価格 ¥10,700

- 産地: Champagne
- 品種: ピノ・ノワール80%、シャルドネ20%
- 熟成: オーク樽10ヶ月熟成、瓶熟41ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 0.93g/L



1er CruのEcueilとSacyの様々な区画から造られる。軽やかな果実香は非常に洗練され、柑橘系にプリオッシュ香が優しくまとう。砂質土壌からなる果実味は柔らかな広がりを見せ、きめ細かくクリーミーなバランスが心地よい。



ブランシュ・ヴィーニュ 2018 Blanches Vignes

限定 希望小売価格 ¥14,700

- 産地: Champagne
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: オーク樽10ヶ月熟成、瓶熟48ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 1.86g/L



Ecueil内の単一区画、1964年植樹のピノ・ノワール。よく熟したリンゴ・克蘭ベリー・ジンジャーのアクセント。充実した果実味のアタック、ドライなキレはスパイシーさを引き出し豊かなフレーヴァーを楽しめる。全体的にポリウム感があり余韻は力強く長い。