

# Pierrick Bouley

ピエリック・ブレ

Bio



ブルゴーニュの未来を築く、才能あふれる若き作り手 ピエリック・ブレ。

自然との調和を第一に、畑でのアプローチの改革を大胆かつ積極的に行う彼は、既に世界各国から次世代の生産者として注目を浴びている。

ドメーヌ・ピエリック・ブレは、かつてR&P Bouleyという名でワイン造りをしていたドメーヌを6代目の現当主ピエリック・ブレが引き継いで以降、瞬く間に大きな注目を集めている新進気鋭の生産者である。

彼はボークスの醸造学校でワインを学んだ後、ニュージーランドのTOPワイナリーであるフェルトン・ロードで働き、バイオダイナミ農法とナチュラルな醸造方法を徹底的に学んだ。2009年にブルゴーニュに戻り当時両親が運営していたドメーヌに参画。2014年に完全にドメーヌを引き継いだ後、2019年にドメーヌ名をドメーヌ・ピエリック・ブレと変更して新たなスタートを切った。彼が所有する3.6haの畑のほとんどのブドウの樹は樹齢が古く(平均樹齢は50年)、自然と収量が抑制されている。

ピエリックはドメーヌを引き継いだ後、徐々に畑仕事を改良していき、バイオダイナミの考え方に影響を受けた“よりオーガニックでナチュラルなアプローチ”で栽培を行っている。2023年ヴィンテージから、オーガニック認証を取得予定である。

彼が行っている栽培面の改革は非常に多岐にわたる。まず、土壌を圧縮してしまうのを最小限にし、水はけを良くするために畑におけるトラクターの使用を最小限にしている。殺虫剤や、除草剤、防腐剤は不使用で、厳格なグリーンハーベストを行う。



剪定では、意欲的な生産者がこぞって採用している、樹液の流れを考慮した剪定方法であるGuyot Poussardを採り入れている。熟練した剪定技術が必要となりコストは上がるが、樹液の流れが良くなることで、幹が枯死することがなくなる。この方法で健康的に寿命を延ばした樹はエネルギーに満ちたブドウを実らせ、病害のリスクも減らすことができる。

更に、ルロワやアルヌー・ラショール、シャトー・パルメ等が採用しているTressageも行っている。仕立てを高くして、一般的な夏期剪定を行わないことによって伸び切ったつるを上で編み込むトレサージュは、近年ますます高い注目を浴びている。トレサージュを行う理由は諸説あるが、主にホルモンの分泌や気象条件の記憶などを司るつるの先端部分を保持する狙いがあり、効果としてリンゴ酸や糖度が下がることで過熟を防ぐことができ、ブドウの実が小粒になるとされている。



収穫は手摘みで、収穫時にも厳しく選果され、除梗されるが破碎はしない。酵母、酵素、バクテリアなどは一切添加せずに発酵は自然のままに行われる。2017年からは醸造時の亜硫酸添加をなくし、ストラクチャーがありながらも、よりビュアでしなやかな質感のワインを造り出している。12ヶ月間フレンチオーク(10-30%新樽)で熟成され、その後ゆっくりと濾過される。

ピエリックはエレガントでフィネスに富みながら力強さと長い余韻のあるワインを好み、パーマカルチャーにも非常に重きを置いている。上記の取り組みによって、収量のコントロール、樹のエネルギーを最大限にして、永続的に最高のブドウを得ようとする明確な意図を感じることができる。

彼の才能に世界は既に注目している。Decanterでは2022年に、「ブルゴーニュの若い才能、10人の次世代の最注目生産者とそのワイン」という記事で特集をされた。彼の存在なくして、これからのブルゴーニュを語ることはできない、といえるだろう。

## ブルゴーニュ・アリゴテ

2021 Bourgogne Aligote



限定	希望小売価格 ¥6,150
●産地:	Bourgogne Aligote
●品種:	アリゴテ100%
●熟成:	バリック12ヶ月
●評価:	ー
●アルコール度数:	14%

その快活さと柑橘系のノートは牡蠣や山羊のチーズの強い香りにも負けないほど凝縮している。一方でもっとシンプルなサラダ、蒸し野菜にも合う数少ないワインのひとつである。また、焼き魚、霜降りのハムとの相性も良い。

## ブルゴーニュ ルージュ・コート・ドール

2021 Bourgogne Rouge Cote d'Or



限定	希望小売価格 ¥7,650
●産地:	Bourgogne Rouge Cote d'Or
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック12ヶ月
●評価:	JM89-91
●アルコール度数:	13.5%

社交的なにぎやかなイベントには最適なワイン。また、その繊細さとエレガントなフィネスで、ワインだけでも楽しむこともできる。赤身やグリルした肉料理、ビュッフェとの相性は完璧。アペリティフとしても良い。

## モンテリー

2021 Monthelie



限定	希望小売価格 ¥10,700
●産地:	Monthelie
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック12ヶ月
●評価:	Vinous89-91
●アルコール度数:	13.5%

スミレ、プラム、土、砕いたフェネル等の、繊細で非常に綺麗なアロマ。フィネスと軽やかさを備え、フィニッシュに向けて程よいウエイトとグリップが感じられる。

## モンテリー プルミエ・クリュ・レ・クル

2021 Monthelie 1er Cru Les Clous



限定	希望小売価格 ¥15,300
●産地:	Monthelie 1er Cru
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック12ヶ月
●評価:	Vinous90-92
●アルコール度数:	13.5%

野イチゴなどの赤果実やブルーベリーのアロマにバラの花びらやミネラルのノート、ミディアムボディで、均整の取れたしなやかなタンニンがあり、フィニッシュまで焦点が定まっている。

## アロースコルトン

2021 Aloxe Corton



限定	希望小売価格 ¥13,000
●産地:	Aloxe Corton
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック12ヶ月
●評価:	JM89-91
●アルコール度数:	13.5%

0.3ha、東向き、西向きの畑から収穫されるブドウから生産される。コクがありリッチでしっかりしているが、フルーティーで滑らかな味わい。

## ヴォルネイ

2021 Volnay



限定	希望小売価格 ¥15,300
●産地:	Volnay
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック12ヶ月
●評価:	Decanter92、Vinous88-90、JM88-90
●アルコール度数:	13%

13区画にまたがり合計2haを占めるドメーヌ最大の生産量を誇るワイン。ブレンドによってフローラルで華やかなノートと甘やかな果実香が層をなして多面的な表情を見せる。活気のある酸味が、果実味と見事に調和している。村名クラスとして素晴らしい完成度を誇るワイン。若いうちから飲んでも、10年熟成させても楽しめる。

## ヴォルネイ プルミエ・クリュ・シャンパン

2021 Volnay 1er Cru Champans



限定	希望小売価格 ¥27,000
●産地:	Volnay 1er Cru
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック12ヶ月
●評価:	Vinous92-94、Decanter93、AM92、JM88-90
●アルコール度数:	14%

チェリーとモレロチェリーのノーズ、非常にフルーティー。口当たりはリッチでまろやかだが、しっかりとした味わい。このワインは最初の数年でヴォルネイの果実味と華々しさを楽しむこともできるし、15年以上寝かせて、とろけるようなタンニンとより官能的なテクスチャーを楽しむこともできる。鴨のイチジク添え、ウズラとブドウ、豚ヒレ肉とブルーネなど、創作料理に最適。

## ヴォルネイ プルミエ・クリュ・グラン・シャン

2021 Volnay 1er Cru Grands Champs



限定	希望小売価格 ¥30,700
●産地:	Volnay 1er Cru
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック12ヶ月
●評価:	Vinous92-94、Decanter92、AM91、JM89-91
●アルコール度数:	13%

ダークベリーなどの力強いアロマ。アタックには、スパイスやリコリスなどのニュアンス。ピロードのようなキメ細かくリッチなテクスチャーがあり、長い余韻が楽しめる。

## ポマール

2021 Pommard



限定	希望小売価格 ¥15,300
●産地:	Pommard
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック12ヶ月
●評価:	Decanter92、JM89-91
●アルコール度数:	13.5%

ブドウは2つの区画のブレンドで、すべてヴォルネイ側にある。樹が非常に古く、植え替えを行っているため、現在生産に使用されているのはわずか0.25haのみ。深みのあるルビー色をしていて、パワフルで黒系のアロマで溢れ、僅かにピリッとしたベツパーのノートがアクセントとなっている。テクスチャーはよりしっかりと噛み応えがあり、見事な骨格を形成している。

## ヴォルネイ プルミエ・クリュ・ロバルデル

2021 Volnay 1er Cru Robardelle



限定	希望小売価格 ¥24,500
●産地:	Volnay 1er Cru
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック12ヶ月
●評価:	Vinous91-93、Decanter92、JM90-92
●アルコール度数:	14%

良く熟し凝縮した赤果実や黒果実のアロマに加えて、土やリコリス、スパイスなどのニュアンスがある。味わいは、生き生きとしてフレッシュさを感じる。シルキーでしなやかなテクスチャーで余韻は長い。

## ヴォルネイ プルミエ・クリュ・クロ・デ・シェーヌ

2021 Volnay 1er Cru Clos des Chenes



限定	希望小売価格 ¥27,000
●産地:	Volnay 1er Cru
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック12ヶ月
●評価:	Decanter94、Vinous91-93、AM92、JM91-93
●アルコール度数:	14%

澁剥で濃密なアロマは凝縮しており、ミネラルや土やスパイスなどのニュアンスと合わさって非常に複雑。しっかりと骨格があり、エキス分が豊かで、すべてが素晴らしいバランスが取れている。フィニッシュは見事なまでに美しく続いていく。