



# Domaine Pierre Beauger

オーヴェルニュ地方  
ドメーヌ・ピエール・ボージェ

一人きりで1.4haを手作業で徹底ケア  
11月ブドウの声を聴き超熟を待って収穫  
生み出されるワインは圧倒的凝縮感で唯一無二



皆様はまだINAOの認定するアペラシオンに固執されますか？

イタリアでは偉大なるワインが当然のごとくテーブル・ワインになったり、ボルドーの高嶺の花、ヴァランドローもINAOとのワインに対する解釈の違いで、テーブルワインに格下げとなりました。(といっても味は間違いなく上がっているのですが…)

醸造の進歩に、昔からの規定を重んじていてそれが基準となっている事に無理が有るのですが…。しかしそんな一般的な勝手な規定でなく、ご自分の舌でワインを選ばれていらっしゃる皆様には全く関係ない話かもしれませんね！

フランスの丁度真ん中に位置するクレルモン・フェランの南に広がるAuvergne地方。昔はそんな所にワインは存在するのだったって思われた地域ですが、最近はどうも若いナチュラルワインの生産者がこの地で美味しいワインを造り始め、もう知らない人はいない地域になりました。これも時代の流れですね。たった1人で、たった1.4haで2001年からワイン造りを始めた我々の期待の星ピエール・ボージェはうちの生産者の中ではTop中のTopのワインを造る、本当に大切な生産者。ひたすら純粋にワインを愛して造っており、全く採算性を考えない、本当に大丈夫なのだろうか？と、余計な心配をしてしまう程、経営感覚なしに造ります。

お父様は野菜のネゴシアン、小さい時から自然に触れておりました。フランスでも醸造を学び、実践し、アメリカやチリへも学びに行った国際感覚あふれる醸造家、ワインにかかる情熱は人一倍です。彼には独特のワイン哲学があり、本当に私生活をひっそり自然体で生きております。本当は彼も日本にお招きしたい醸造家の1人ですが、こんな人の多い東京に来たらそれこそビックリしてしまいます。いつか実現できる時が来たら良いのですが…。

彼のワインは1つとして同じワインがありません。本人にしてみたら同じワインを造っているようなのですが…。それを扱う輸入会社としては大変です。エチケットは突然変わったり、出荷時期は全く不明。でもでもワインが飛びつきり美味しいので誰も文句を言えません。そのピエールも3年前に新しく家を引っ越し子供も生まれ、新しい生活が始まりました。赤ちゃんと一緒にいる所は本当に幸せそうです。

この新生活がピエールのワイン造りにも影響する事でしょう。

(新井順子)

Diony

[42295] Rotten Highway Lot"SB15"ロットウン・ハイウェイ15				[42296] Rotten Highway Lot"SB15"ロットウン・ハイウェイ15(マグナム)			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥12,000			参考小売	¥25,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口 <b>SOLD OUT</b>			規格/タイプ	1500ml×3×2 / 白・辛口 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂岩	500~600m・南、南東	0.5ha・20hl/ha		砂岩	500~600m・南、南東	0.5ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均11年)			品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均11年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	ComingSoon			発酵 熟成	ComingSoon		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:25mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:25mg/L		
アルコール度	14.4%			アルコール度	14.4%		
特徴	ComingSoon			特徴	ComingSoon		
							
[42299] Pinot Grisピノグリ15				[42141] Vieilles Peaux Lot"SGN/VT Ch09" ヴィエイユ・ポー NV			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥12,000			参考小売	¥18,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口 <b>SOLD OUT</b>			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・甘口 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon		粘土石灰	450m・南、南東	0.5ha
品種(収穫/樹齢)	ピノグリ100% (手摘み/平均 年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	ComingSoon			発酵 熟成	2010年で契約が終わった畑のブドウで、2009年11月上旬~12月末の朝10時から16時の間、ボトリティスシネレラの進行に沿って入念に貴腐葡萄を粒より収穫(1日に1.2キロ程の収量) 貴腐の進行は12月末で止まり、木樽で6ヶ月発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:46mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:30mg/L トータル:37mg/L		
アルコール度	14.92%			アルコール度	13%		
特徴	ComingSoon			特徴	遅摘みによるブドウの皮と掛けて「ヴィエイユポー(意:古い皮膚)」と名付けました。11月~12月末に粒選りで収穫した貴腐ブドウを木樽で発酵熟成しました。外観は艶のある琥珀色、リンゴやナッツ、長期熟成を経たカルヴァドスやシェリーの酸熟成香を感じます。良質な果実は飲み込むのを躊躇うほどの美しい残糖、じわりと広がる長いアフターはお見事としか言いようのない余韻です。		
							
[42143] Lot"PG12/M PN15" ピノグリ12/マール・ピノワール15 NV				[42142] Lot"SY15" シラー 15			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,000			参考小売	¥7,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ・辛口 <b>SOLD OUT</b>			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤微泡・辛口 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	泥灰土 砂岩	550m・南、南東	0.5ha・9hl/ha		砂岩 石灰	550m・南	0.7ha・12hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノグリ ピノワール(マール) (手摘み/7~8年)			品種(収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均5年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	ピノグリは木樽で36ヶ月発酵・熟成 ピノグリは2012年に白として醸造したが揮発酸が出たため修復するために、ピノワールのマールに加え、タンクで2ヶ月熟成 瓶詰めは2015年3月18日			発酵 熟成	除梗せず、グラスファイバータンクで18ヶ月発酵・熟成 瓶詰2016年3月27日 澱引き無し 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:11mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:17mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	13.6%		
特徴	樽で36ヶ月熟成した2012年のピノグリに揮発酸が生じたため「修復」の意味合いで、2015年のピノワールを醸しプレスした後の搾りかすに加え新たに压榨し2ヶ月熟成しました。淡い小豆色の外観、香りはグラッパやグレナデンシロップを感じます。完熟トマトやチェリーのエキス、アフターにあおきのニュアンスもあるワインの域を超えた驚きの味わい、食後酒にいかがでしょうか。			特徴	ピエールが砂岩、石灰質の所有畑に植えた樹齢5年のシラーをグラスファイバータンクで発酵熟成し糖が残ったまま瓶詰めしました。憂いのあるルビー色、微泡、アセロラやハッカの清涼感漂うアロマを感じます。曇った印象であるがイチゴなどピンク系果実のジュースに、程よい塩気と少しの苦味がアクセントとなり涼しいアフターへと流れます。抜栓時はクローズですが比較的早めに開きます。		
							