



# Domaine Pierre Beauger

オーヴェルニュ地方  
ドメーヌ・ピエール・ボージェ

## ブドウの声を聴きながら超熟収穫、圧倒的な凝縮感は無二

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かって？って思われた地域ですが、最近ほとんど若いな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くるめて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*

[42897]Rotten Highway Lot"SB16"ロットウン・ハイウェイ16			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥12,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -		
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
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		
発酵 熟成	ピエールのソーヴィニヨンブランを収穫し、 区画ごとに木樽で発酵・熟成 最後にアッサンブラージュ		
SO <sub>2</sub>	トータル:56mg/L		
アルコール度	10.37%		
特徴	ピエールの畑に植わるすべてのソーヴィニヨンブランを収穫し区画ごとに木樽で発酵・熟成、アッサンブラージュしました。アンバーイエローの外観からミントやフレッシュな野菜を口にした時の生き生きとした香りを感じます。丸くピュアな口あたりにタンニンを伴いつつもスイートなテイスト、いつまでも続きそうな余韻に思わず浸ってしまう、そんな素晴らしい仕上がりです。		



[42898]Rotten Highway Lot"SB16"ロットウン・ハイウェイ16MAG			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥25,000		
規格/タイプ	1500ml×3 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -		
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
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		
発酵 熟成	ピエールのソーヴィニヨンブランを収穫し、 区画ごとに木樽で発酵・熟成 最後にアッサンブラージュ		
SO <sub>2</sub>	トータル:56mg/L		
アルコール度	10.37%		
特徴	ピエールの畑に植わるすべてのソーヴィニヨンブランを収穫し区画ごとに木樽で発酵・熟成、アッサンブラージュしました。アンバーイエローの外観からミントやフレッシュな野菜を口にした時の生き生きとした香りを感じます。丸くピュアな口あたりにタンニンを伴いつつもスイートなテイスト、いつまでも続きそうな余韻に思わず浸ってしまう、そんな素晴らしい仕上がりです。		



[42901]Pinot Grisピノグリ16			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥12,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ピノグリ100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	champeixのピノグリを醸し 古樽で発酵・熟成		
SO <sub>2</sub>	トータル:37mg/L		
アルコール度	12.41%		
特徴	Champeixに植わるピノグリを醸し後、古樽で発酵・熟成し瓶詰めしました。憂いのあるマンダリンオレンジの外観からハーブや薬草の奥にバナナの香りを感じます。まだクローズな印象ですが、たっぷりのエキス感にタンニンを伴ったピュアな味わいといつまでも長く続く錯覚を起こすほどの心地の良いアフターが印象的です。		



[42902]Pinot Grisピノグリ16MAG			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥25,000		
規格/タイプ	1500ml×3 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ピノグリ100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	champeixのピノグリを醸し 古樽で発酵・熟成		
SO <sub>2</sub>	トータル:37mg/L		
アルコール度	12.41%		
特徴	Champeixに植わるピノグリを醸し後、古樽で発酵・熟成し瓶詰めしました。憂いのあるマンダリンオレンジの外観からハーブや薬草の奥にバナナの香りを感じます。まだクローズな印象ですが、たっぷりのエキス感にタンニンを伴ったピュアな味わいといつまでも長く続く錯覚を起こすほどの心地の良いアフターが印象的です。		



[42905]Le Champignon Magiqueル シャンピニオンマジック07			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥45,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	木樽で135ヶ月発酵・熟成		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:15mg/L		
アルコール度	13.7%		
特徴	その名もキノコの魔法という名のキュヴェでシャルドネを木樽で135ヶ月発酵・熟成した2007年のキュヴェです。輝くイエローゴールドの外観、ホワイトペッパーや青草の香りの奥からバタークッキーの香り、滑らかな口あたりに存在感のあるアタック、オーガニック野菜のようなフレッシュで噛み応えのある味わい、後を引くアフターが好印象のマニフィックな仕上がりです。		



[42906]Le Champignon Magiqueル シャンピニオンマジック07MAG			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥92,000		
規格/タイプ	1500ml×3 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	木樽で135ヶ月発酵・熟成		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:15mg/L		
アルコール度	13.7%		
特徴	その名もキノコの魔法という名のキュヴェでシャルドネを木樽で135ヶ月発酵・熟成した2007年のキュヴェです。輝くイエローゴールドの外観、ホワイトペッパーや青草の香りの奥からバタークッキーの香り、滑らかな口あたりに存在感のあるアタック、オーガニック野菜のようなフレッシュで噛み応えのある味わい、後を引くアフターが好印象のマニフィックな仕上がりです。		





【42903】Oscar オスカー 14				【42904】Lot"SY16" シラー 16			
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	¥8,500			参考小売	¥7,500		
規格/タイプ	375ml×12 / 白・甘口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
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
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon		砂岩 石灰	550m・南	0.7ha・12hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノグリなど (手摘み / ComingSoon)			品種(収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み / 平均6年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ComingSoon			発酵	除梗せず、グラスファイバータンクで発酵・熟成		
熟成				熟成	澱引き無し 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	トータル:25mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:13mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	9.84%		
特徴	粘性豊かなブラウンゴールドの外観からジンジャーや花山椒の香り、たっぷりエキスが伴う複雑な口あたり、甘味とミネラルの融合がボリューム感に拍車をかけます。			特徴	ピエールが砂岩、石灰質の所有畑に植えた樹齢 6 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。淡いパープルルビーの色調、青紫蘇や海苔の奥からチェリーの香りを感じます。じわりと広がるフルなエキス感にチャーミングな旨味がそこに感じられる味わいはどこを切り取っても素晴らしいとしか言いようがなく、最高のアフターへと導いてくれます。		
【42899】Pinot Noirピノノワール16				【42900】Pinot Noirピノノワール16MAG			
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 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	1500ml×3 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
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
	砂利	550 ~ 600m・南	0.7ha・25hl/ha		砂利	550 ~ 600m・南	0.7ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 5 ~ 7年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 5 ~ 7年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗せず、ステンレスタンクで数週間醸し			発酵	除梗せず、ステンレスタンクで数週間醸し		
熟成	デキュヴァージュし空気圧搾 ブルゴーニュ樽で熟成 澱引き無し / 無濾過・無清澄			熟成	デキュヴァージュし空気圧搾 ブルゴーニュ樽で熟成 澱引き無し / 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:14mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:14mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	14%		
特徴	2008 ~ 2010 年に植樹した南向きの丘に広がる砂利土壌のピノノワールを除梗せずに、ステンレスタンクで醸し後、デキュヴァージュし空気圧搾、ブルゴーニュ樽で熟成しました。淡いオレンジルビーの外観から、採とれたてのオーガニック野菜や野いちご、ホワイトペッパーの香り、丸みを帯びたアタックにピエール節の利いたピュアで心地良い旨味、この上ない仕上がりです。			特徴	2008 ~ 2010 年に植樹した南向きの丘に広がる砂利土壌のピノノワールを除梗せずに、ステンレスタンクで醸し後、デキュヴァージュし空気圧搾、ブルゴーニュ樽で熟成しました。淡いオレンジルビーの外観から、採とれたてのオーガニック野菜や野いちご、ホワイトペッパーの香り、丸みを帯びたアタックにピエール節の利いたピュアで心地良い旨味、この上ない仕上がりです。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diony