



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、最近ではどんどん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。息子さんも成長し、本当に幸せそうです。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)



2020年訪問記

- ・2017からエチケットは全てシンプルにしています。中身勝負で、エチケットはあくまでもシンプルに。大事なものは中身だから。
- ・すべて透明瓶の理由は、ワインの色がよく見えるから。エチケットではなくてこのワインの色を見て美味しそうだと思ってほしいから。
- ・すべて王冠の理由は何かあったとき(=再発酵)でもベティアンナチュラルとして対応できるから。また、ブジョネを避けるためでもある。2001 ~ 2004年まではコルクも使っていたが、コルクと王冠と2種類使うとしたら、その分のスペースとコストがかかる。もっとシンプルにしたかったことと、王冠 & 透明瓶の方が軽いし、それに高いワインなのに開けてブジョネだったらショックでしょ？
- ・オーヴェルニュの牛で耕している。オーヴェルニュの土着のものを採用したかった。それもテロワールのひとつ。ラス牛という品種。
- ・収穫の順番は、ピノワール→10月上旬のピノグリーソーヴィニオンブラン→シラー
- ・歳をとってきて、落差があるところでの作業が大変になってきたので、家を少し改築して仕事をもう少し楽にしたいと思っている。
- ・いま主に取引がある国は日本以外にスイス、スウェーデン、デンマーク、スペイン、イギリス、アメリカ、カナダ、シンガポール、韓国、中国



Diony

【43433】LotSB ソーヴィニヨンブラン17				【43437】LotPG17A ピノグリ17			
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	¥ 12,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
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
	砂岩	500 ～ 600m・南、南東	0.5ha・20hl/ha		ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み／平均12年)			品種(収穫/樹齢)	ピノグリ100% (手摘み／ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			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			発酵 熟成	champeixのピノグリを醸し 古樽で発酵・熟成		
SO ₂	トータル:16mg/L			SO ₂	トータル:14mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12%		
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。憂いたっぷりの山吹色、ピーナッツバターの奥からマンゴーの甘い香りを感じます。滑らかすぎる果汁のテクスチャーに穏やかな酸が溶け込んだあと、心地よい苦味へと変わり身体に染み込む様は大地のエネルギーを飲み干すかのような感覚を味わえる逸品です。			特徴	Champeixに植わるピノグリを醸した後、古樽で発酵・熟成し瓶詰めしました。輝きのあるサーモンピンク色、ネーブルやさくらんぼ、黄桃、カカオ、いちじくの香りを感じます。品がありピュアで丸い口あたりと、じわりと拡がる奥行き、複雑に交差するアタックに、心地良い苦味とシルキーなタンニンが溶け込んだ長い余韻が素晴らしい仕上がりです。		
【44037】SB ソーヴィニヨンブラン16/20				【43439】Lot SY シラー 17			
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	¥ 16,000 ※瓶は透明と黒の2種類あります			参考小売	¥ 7,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			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
	砂岩	500 ～ 600m・南、南東	0.5ha・20hl/ha		砂岩 石灰	550m・南	0.7ha・12hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み／平均12年)			品種(収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み／平均7年)		
醸造 酵母	自生酵母			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			発酵 熟成	全房で、ガラスファイバータンクで発酵・熟成 澱引き無し 無濾過・無清澄		
SO ₂	トータル:13mg/L			SO ₂	20mg/L添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12.9%			アルコール度	12%		
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。透明感のあるクリアな黄金色、とろりと流れる粘性、強い香り立ちで金木犀やハチミツ、メロン、マンゴー、キャラメルのアロマ、ボリュームのあるアタックは複雑な味わいで詰まったエキスを溶け込んだ酸、ほんのりとしたほろ苦さと長く続くエキ스가印象的な逸品です。			特徴	ピエールが砂岩、石灰質の所有畑に植えた樹齢 7 年のシラーをガ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。かすかに曇った赤色が強めのガーネット色、ダークチェリーやカカオ、野性味あるアロマを感じます。シラーとは思えない冷涼感と透明感のあるアタック、引き締まった酸と塩気をアクセントに、熟した果実の甘味とピュアなテイストがアフターへと流れます。		
【43435】Lot PN ピノノワール17							
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 / 赤・ミディアム						
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				
	砂利	550 ～ 600m・南	0.36ha・25hl/ha				
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み／平均12年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	全房で、ステンレスタンクで数週間醸し デキュヴァージュし空気圧式圧搾 ブルゴーニュ樽で熟成 澱引き無し／無濾過・無清澄						
SO ₂	トータル:16mg/L						
アルコール度	12%						
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全房でステンレスタンクで醸した後、デキュヴァージュしプレス、ブルゴーニュ樽で熟成しました。憂いたっぷりの淡いガーネット色、アプリコットやプラム、カカオ、いちじくの上品な香りを感じます。ほのかに甘さを感じるピュアな口あたりに、じわりと旨味が拡がりながら冷涼感のある味わいがアフターへと伸びます。						

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)