

Domaine Jean-Marc Pillot

ドメーヌ・ジャン・マルク・ピヨ



ジャン・マルクが醸造家としてのキャリアを開始したのは1985年。彼が初めて自らの名前を冠してリリースしたヴィンテージは1991年で、シャニエ近郊の工業地帯に購入したワイナリーでのことでした。ドメーヌの自社畑は、その90%がシャサーニュ・モンラッシェのコミューンに属しており、購入した当時は5ヘクタール程でしたが、現在は11ヘクタールにまで所有面積を増やし、白ブドウと黒ブドウを半分ずつ栽培しています。

ブドウ栽培はリュット・レゾネ(減農薬)方式で、白ブドウは手摘みで収穫し、優しく破碎しますが除梗はせず圧搾し、低温で軽くダブルバージュした後、樽に移し替えて15℃でゆっくりと長時間かけて発酵させます。樽は3年使い古されたものを主に使用し、1/3程の割合で新樽を混ぜます。ワインは樽で12ヶ月シュールリー熟成させた後、澱引きしてタンクに移し、瓶詰前に更に6ヶ月タンク熟成させています。

■2017 ヴィンテージ情報■ ◆バーグハウンド誌 #75号 2019年6月10日掲載記事◆

ジャン・マルク・ピヨ曰く、2017年は、「紛れもなく2016年よりも畑の管理がし易い年だったが、それでも尚、生育期の始まりには、ウドンコ病と春霜のリスクの両方に対処するため、せわしなく働かなければならなかった。ブドウ畑は非常に湿潤な環境にあつたため、2種類のスプレーを作り、それを背負って畑中を回らなければならなかったため、特に勾配の急な斜面を持つ畑では、大変骨の折れる仕事を強いられた。幸運にもどちらのリスクも深刻な被害をもたらすことはなかったが、それらのリスクに何も対処が必要ではなかったということではない。その後の天候は温暖で、気温は高すぎも低すぎもせず、ブドウ栽培のし易い気候条件に恵まれた。この年の収穫は、9月3日から開始することを決め、非常にクリーンでよく熟れたブドウが収穫出来た。潜在アルコール度数は12~13.2%で一切シャプタリゼーションを必要としなかった。収穫量も良好で、黒ブドウは平均40hl/ha、白ブドウは平均50hl/haの収量を得ることが出来た。酸に関しては平年並みだったが、2017年の白ワインに関する最大の驚きは、その生き生きとした鮮やかさである。実際、純粋に味わいだけをとって見ても、酸がそれほど高くないヴィンテージであるとはなかなか信じられない。私のワインに限って言えば、2017年の白は、実に心地よい塩味と透明感を湛えたクラシックなブルゴーニュである。」2017年のピヨの白ワインについては、私も全くの同意見であり、実にクラシックなスタイルを備えた良質な白ワインに出会うことが出来た。

◆ヴァイス誌 2018年9月掲載記事(著者:ステファン・タンザー)◆

ジャン・マルク・ピヨによると、2017年の白ワインは2つのタイプに分かれると言う。酸が非常に高い状態で8月に収穫されたブドウから作られたワインと、9月のより冷涼な時期に収穫されたワインである。ピヨ自身は、9月3日から収穫を開始した。当初予定していた時期より1週間ほど収穫時期を前倒しにするという決断だった。ブドウは既によく熟れていたため、シャプタリゼーションを殆ど必要とせず、ピヨに言わせると、2017年の潜在アルコール度数は13.5%で、やや熟し過ぎていた。ピヨが収穫時期を変更した理由の1つは、1級畑の収穫量が当初予想していたほど豊作ではなかったことだ。この年は、非常に早い段階からあちこちで葉の摘み取りを行ったため、結果として収量が45~50hl/ha程に制限された。この年、リンゴ酸の数値はあまり高くなかったが、酒石酸の数値が好ましかったため、バランスの良い酸を得ることが出来た。2017年に比べると、2015年の方が遥かにリッチで重量感のあるワインが作られた年だった。2017年はエレガントなスタイルで、生き生きとした活力を湛えつつも、2015年のような贅沢な過熟感はない。この年は、亜硫酸の添加量も大幅に削った。SO₂の添加は、発酵中のキュヴェだけに限り、圧搾中のマストには添加しなかった。これによりマストの色合いはより深みを増し、易酸化性のフェノール成分がワインから取り除かれて、より長期熟成の効くワインに仕上がった。ピヨに言わせると、最初からブドウを過剰に守ろうとするよりもこちらの方がずっと良い考えだと言う。

2017 Chassagne Montrachet

シャサーニュ・モンラッシェ

品種:シャルドネ 100%

★ジャンシス・ロビンソン 16.5/20点 2019年1月8日(飲み頃:2019~2022年)

焼き林檎を思わせるリッチな果実味に力強くピリリとした酸が突き抜けるような一貫性のある切れ味を添える。微かな石の香りに、程よく歯切れの良い後味。くっきりと澄んだ果実味が非常に心地よい。

上代価格 ¥8,300(税抜)



2017 Chassagne Montrachet 1er Cru Les Baudines

上代価格 ¥12,000 (税抜)

シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・ボーダイン

品種:シャルドネ 100% 畑面積:0.15ha 植樹年:1975年

サントネイと境を接するシャサーニュ最南端の畑で、日が暮れるとやや日照量が少なくなる区画のため、シャサーニュ・モンラッシェ村の中心部の1級畑が生み出す大ぶりで骨格の良いワインに比べると、より生彩で、きめ細やかな酸を湛えたワインに仕上がります。

★バークハウンド 92点 ★Outstanding★(傑出したワイン) #75 2019年6月10日(飲み頃:2024+年)

柑橘系果実の果皮やアーモンド、ミネラルの香り特徴とする美しく重層的でエレガントなアロマが涼やかに香る。くっきりとした輪郭を持つパンチの効いたミドルウェイトの味わいは、石の香りが際立ち、ほろ苦いレモンのニュアンスが香る余韻の長いクリーンでドライな後味を生む。この極めて複雑味のあるワインは、実に優れた逸品であり6~8年ほどの瓶内熟成が効くが、酒齢の若いうちにも十分に楽しめる味わいだ。

★ヴィノス 91-93点 2018年9月 ステファン・タンザー

外観はフレッシュな淡いイエロー。洋梨や白い花、ミネラルのアロマに、澱由来のムスクの香りが複雑味を添える。ジューシーで旨味のあるワインで、白桃や白い花、塩気の香るミネラルを湛えた美しく抑制の効いた味わいを持つ。贅沢でふくよかな味わいというよりは、ピュアでクラシッくな辛口で、大地の持つ大らかでゆったりとした表現力が感じられる。後味はフレッシュでタイトな味わいで、旨味のあるミネラルが微かに表れ、生き生きとした快活さを湛えた長く仄かな余韻がどこまでも続く。この区画のブドウは、通常は遅摘みされるが、ピヨによると、アルコール分が決して過度になり過ぎることはない(天然アルコール分:13.3%)。



2017 Chassagne Montrachet 1er Cru La Maltroie

上代価格 ¥12,000 (税抜)

シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・ラ・マルトロワ

品種:シャルドネ 100% 畑面積:0.16ha 植樹年:1951年

この0.16ヘクタールの小さな区画は、ドメヌ・ジャン・マルク・ピヨが近年新たに購入した畑です。シャサーニュ・モンラッシェ南部に位置するこのリュエーディは、シャン・ガンに隣接しています。ブドウは1951年に植樹された樹齢60年を超える古木で、この上なく凝縮感のある果実味を持つクラシッくなスタイルのシャサーニュ・モンラッシェを生みます。

2017 Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot Les Fairendes

上代価格 ¥13,000 (税抜)

シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・モルジョ・レ・フェランド

品種:シャルドネ 100% 畑面積:0.25ha 植樹年:1970年

モルジョは、シャサーニュで最もリッチでオイリーなテクスチャーを持つ恰幅の良いワインを生むことで知られています。ピヨの畑は、「レ・フェランド」というモルジョの中でも最も著名な区域に位置しています。1970年に植樹された約0.25ヘクタールの区画は、壮大なスケール感を持ちながらも、繊細なフィネスと洗練された貫録のあるスタイルを持つワインを生みます。



★バークハウンド 90-92点 ★Outstanding★(傑出したワイン) #75 2019年6月10日(飲み頃:2025+年)

控えめだが芳醇な存在感を感じる仄かな樽香が、様々な白い木生り果実の香りにスパイスの風味が微かに香る素晴らしくフローラルなアロマを引き立てている。程よく凝縮感のある心地よくリッチなミディアムボディで、後味はより深みがあり、樹液やレモンの香りが余韻に広がる。

★ヴィノス 90-92点 2018年9月 ステファン・タンザー

恰幅の良い味わいが、足取りは軽快で、白桃や林檎のアロマにスパイスや花の香りが心地よいアクセントを添える。1970年に植樹された区画より収穫(天然アルコール:13.2%)。

2017 Chassagne Montrachet 1er Cru Vergers Clos St Marc

上代価格 ¥16,500 (税抜)

シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・ヴェルジェ・クロ・サン・マルク

品種:シャルドネ 100% 植樹年:1910年

一級畑ヴェルジェの中にある石の塀で囲われた一区画「クロ・サン・マルク」は、1910年に植樹された極めて樹齢の古いシャルドネが育つ特別な区画で、この畑に育つ古木から作られるワインは、ドメヌ・ジャン・マルク・ピヨの中で最も重要なキュヴェと見なされています。

★バークハウンド 90-93点 ★Outstanding★(傑出したワイン) #75 2019年6月10日(飲み頃:2027+年)

マンダリンオレンジやパッション・フルーツの柔らかくエキゾチックな果実のアロマに、ややフローラルなニュアンスが仄かに溶け合う。味わいは例年ほど重厚さのないミディアムウェイトだが、滑らかなテクスチャーと生き生きとした活力が実に心地よく、素晴らしく奥深く余韻の長い硬質な後味も同様に魅惑的である。飲み頃を迎えるまで数年間の熟成を要するが、待つだけの価値はある。



★ヴィノス 93-95点 2018年9月 ステファン・タンザー

(ピヨは、この年初めてこの区画から6樽のワインを生産したが、それでもまだ1ha当たり27hlと収量は低く抑えられている):外観は中程度の濃淡を持つ鮮やかなイエロー。熟れた桃とスパイスのアロマに、シュヌヴォットのワインを彷彿とさせるメントールやミネラルの要素が感じられる。しかし、このワインの凝縮感と緊張感は、シュヌヴォットよりも1つ上のレベルにあり、完熟しつつも塩味のある潑刺とした果実味を湛えた黄色い核果実スパイスや花、ミネラルの風味が香る。ジューシーなコクと立体感のある味わいで、壮観で朗々とした余韻の長い後味がどこまでも続く。特級畑に類似する浸透性とエレガンスを備えた実に美しいワインである。(天然アルコール分:12.9%)