

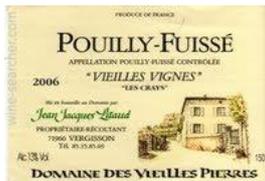
# 2018 Pouilly-Fuissé V.V. Jean Jacques Litaud (Domaine des Vieilles Pierres)

プイ・フュッセ・ヴィエイユ・ヴィーニュ  
ジャン・ジャック・リトー (ドメヌ・デ・ヴィエイユ・ピエール)

伝統的なプイ・フュッセの特徴を真摯に追い求め表現する稀少な造り手



ドメヌ・デ・ヴィエイユ・ピエールの歴史は16世紀、当時この地域で100ヘクタール以上の土地を所有する大地主であったヴェルネット家の設立に始まります。ジャン・ジャック・リトーの曾祖父ジャン・マリー・ダローが最初にドメヌを経営し、祖父クロード・リトーが1893年に後継者となり1969年まで経営にあたりました。その後、土地はクロードの2人の息子に分割して相続されましたが、最終的に1971年にジャン・ジャックの父モーリスが全ての土地を買収し、1982年よりジャン・ジャックが当主を務めています。



代々引き継がれてきた伝統は、リトーが管理するブドウ畑に今も生き続けています。現在、ドメヌが所有する自社畑は10ヘクタール程で、このうち50%はプイ・フュッセ、25%はサン・ヴェラン、25%はマコン・ヴィラージュに属しています。中でもレ・クレイ、ラ・ロッシュ、シャルム、ブルジョワーズの4つの畑は、最も地理的条件に恵まれた区画です。自社畑に育つブドウの半分は樹齢50年以上で、レ・クレイとラ・ロッシュの畑には樹齢70～80年の古樹が育ちます。これらの古樹がいまだに素晴らしいブドウを実らせているのは、先祖代々伝わる伝統と、ジャン・ジャック・リトーの丹念な管理の賜物と言えるでしょう。栽培はリュット・レゾネ方式で丹念な剪定と摘芽により収量を厳しく制限しています。



ブドウは全て手摘みで収穫し、空圧で優しく圧搾。発酵中のタンク内の温度管理を徹底。樽は主に1～5年物を使用し、新樽率は10%程。空調管理の効いたセラーで10～12ヶ月熟成させます。テイastingで常に品質をチェックし、作り手の納得がいけない出来のものはネゴシアンに売却してしまいます。非常に高い品質に拘るリトーのワインは、地元でも需要が高く、入手が困難になりつつあります。「プイ・フュッセ」という産地名だけで売れるほどシャブリに次ぐ名高い白ワインの銘醸地ですが、リトーはその名声に甘んじることなく、伝統的なプイ・フュッセの特徴を真摯に追い求め表現する数少ない貴重な造り手です。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区ヴェルジソン村/AOCプイ・フュッセ 畑面積:0.7ha  
品種:シャルドネ100% アルコール:13～13.5% 栽培:リュット・レゾネ(減農薬) 標高:250-350m 平均樹齢:60年  
土壌:三畳紀の粘土から成る土壌で白亜の含有量が少なく、濃密なアロマを持つ恰幅の良いワインを生みます。  
醸造:手摘みで収穫し空圧で圧搾。1～5年物のオーク樽(新樽率10%)で10～12ヶ月熟成させて自然に清澄。

■コメント■ リッチで香り豊かなアロマに、美食と抜群の相性を持つ力強く優美な味わいが際立つワイン。熟れた果実を思わせる濃厚で温かみのあるアロマが特徴的です。美しくしっかりとしたストラクチャーを備えた骨格の良い味わい。ハーゼルナッツやアーモンドの風味がシャルドネの豊かなアロマと調和し、美しいハーモニーを奏でます。魚や白身の肉、山羊のチーズなどと相性の良い白ワインです。酒齢の若いうちからお楽しみいただけますが、セラーで寝かせれば10年ほどの熟成が効きます。(提供温度:10-12℃)

■2018年ヴィンテージ情報■ 2018年、ブルゴーニュではブドウの生育期初期の雨の多さと開花期の理想的な気候条件により、極めて豊かな収穫量を得ることが出来ました。この年は、極めて早くに収穫を迎え、収穫前は、夏の暑さがとても長く続きました。収穫された白ブドウからは、驚くほど豊かなマストを得ることが出来ました。凝縮感にも事欠きませんでした。酒齢の若いうちから魅惑的な味わいが楽しめます。(ジャン・シス・ロビンソン・ヴィンテージ・レポートより)

上代価格 ¥4,400(税別)

