## Domaine Tessier

ドメーヌ テシエ

ムルソーを熟知した生産者が生み出す卓越した味わい。









ファイン・ワイン・シリーズ『ブルゴーニュ』を出版したワイン評論家ビル・ナンソン氏がワイン・サーチャーで発表したブルゴーニュの隠れた優良生産者トップ10にランクインしたドメーヌ・テシエ。ワインアドヴォケートやジャンシス・ロビンソンでも高い評価を受けている注目の生産者です。

アルノー・テシエが齢22にして家族が経営するムルソーのドメーヌを引き継いだのは2006年のことで、先代である父親の突然の死に依るものでした。14歳の頃からブドウ畑で父親の仕事を手伝ってきたアルノーは、ドメーヌを受け継いだ当初より、ムルソーで最も上質であるとされる複数のアペラシオンに跨る7.5~クタールの自社畑の偉大なポテンシャルを見抜いていました。

彼の世代の多くの若き醸造家たちと同様に、ワイン造りのプロセスの大半はブドウ畑で良いブドウを作ることに集約されるというのがアルノーの哲学です。ブドウ栽培は有機農法を採用し、開花の時期に余分な花や新芽を摘み取ることによって厳しく収量制限しています。

畑での仕事を何よりも重視するアルノーは、一日の殆どの時間を畑で過ごします。それ故にテシエのブドウ畑は、極端な程に多くの時間と労力を畑仕事に費やしていることで良く知られ、ある種のステータスを築いています。妻のカトリーヌもアルノーと同じ醸造家で、ブルゴーニュや海外のワイナリーで働いた自らの経験とスキルを生かしてテシエの栽培チームを助けています。

アルノーは自らのワイン造りに対して常に明確なビジョンを持ち、個々のテロワールの真髄を映し出したピュアでエキゾチックかつエレガントなワインを生み出しています。ワインのクオリティは、年を重ねるごとに向上し、テシエのワインは、今やムルソーのアペラシオンの中でも最高のものと見なされています。非常に小さなドメーヌですが、醸造設備への投資を徐々に増やし、ここ数年間で圧搾機と発酵タンクを新調し、他の設備も今後数年間で最新のものに買い替えてゆく予定です。

ここ 10 数年の間に数多くのブルゴーニュのドメーヌで若く新しい醸造家への世代交代が話題となっていますが、ドメーヌ・テシエもまた、世代交代による偉大な成功例の 1 つであると言えるでしょう。

■テクニカル情報■ ドメーヌ所在地:コート・ド・ボーヌ地区ムルソー村 畑面積:7.5ha 主な栽培品種:シャルドネ 栽培:実質有機栽培 醸造:房ごと圧搾し、大型のステンレスタンクで20~30時間デブルバージュさせた後、容量228Lの小樽を使用し、土着酵母で自然発酵。バトナージュを行いながら澱と共に1年樽熟成させ、半年間タンクで休ませて瓶詰。新樽率は年・区画ごとに異なるが、大体30%以下に制限。

**《ワインアドヴォケート誌 2019 年 2 月掲載より》**: アルノー・テシエとカトリーヌ・テシエは、静かなる野望を秘めたこの 7.5 ヘクタールのムルソーのドメーヌの立て役者である。ドメーヌが所有する区画は、ムルソーのコミューンの中でも最高の立地に恵まれている。 丁寧な畑仕事により綿密に育成された土壌、低収量、主に古樽を使用してゆっくり長期間かけて行うエルバージュを基本とするアプローチにより、濃厚な凝縮感と張りのある味わいを兼ね備えた長期熟成型のワインを生み出している。

## 2020 Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

【辛口/白】 品種:アリゴテ 100% Alc.12%

透明感を湛えた爽やかなアロマと瑞々しい果実味が特徴のアリゴテ。すっきりとした味わいは、 シンプルな味付けの料理と相性が良く、素晴らしい相乗効果もたらします。 上代価格 ¥5,500(税抜)



## 2018 · 2020 Bourgogne Champ Perrier

上代価格 ※オープン

ブルゴーニュ シャン ペリエ

IAN: 4543190176477(2018VT), 4543190176491(2020VT)

【辛口/白】畑:シャン・ペリエ(ムルソー村とピュリニィ村の境界) 畑面積:0.4ha 品種:シャルドネ 100%

Alc.:12.5% 平均樹齢:40 年以上 熟成:12 ヶ月樽(新樽率:10%)で熟成させた後、ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成

2020VT★ヴィノス 86 点: 果樹園を想い起させる豊かなフルーツのアロマが優しく香り立つ。フレッシュ感を湛えた快活な味わいで、絶妙な酸が印象的。《飲み頃:2022-2025 年 | 2022/1 掲載》

BOURGOGNE

ORDINATION AND CONTROL OF THE CONTROL OF

担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes