

# Bourgeois-Diaz RM (Crouttes-sur-Marne)

ブルジョワ・ディアズ (クルート・シュール・マルヌ)



## 詳細・歴史

パリからもランスからもちょうど50kmの場所に位置する、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区Crouttes-sur-Marne/クルート・シュール・マルヌ村に本拠を構える家族経営のメゾンです。所有する7ヘクタールの自社畑の全てをビオディナミで管理しており、当地区でも最も魅力的な生産者と評されています。この地に深いルーツをもつヴィニキュロンの家系ですが、『Bourgeois-Diaz』としては現当主のジェローム・ブルジョワ氏が4代目です。彼は2001年に父親の後を継ぐまでは工業分野の営業マンとしてキャリアを積んでいたため、常にブドウ畑で働いていたわけではありません。しかし彼は、彼が転身した当時リュットレゾネで栽培管理されていたところを、2005年から除草剤の使用を一切やめて即座にビオディナミ農法にコミットし、2015年に「デメテル」の認証を取得しました。ビオディナミの手法は単に形式だけではなく理念から取り組むという点が、彼の性分に合っていたと言えます。ドメーヌでは畑を「庭」としてとらえており、ほとんどを手作業で行い、栽培から醸造に至るまで丹念に手をかけ、徹底した「オーガニック・シャンパーニュ」に拘ったワイン造りを行っています。

## 畑

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区クルート・シュール・マルヌ村はマルヌ川から非常に近く谷間に位置するため、丘の上にあるモンターニュ・ド・ランス地区などと比べて温度が高いので、農業を使わない栽培はより困難を伴います。しかししっかりと耕された土は柔らかく、おかげで多くの微生物が生きており、ビオディナミで用いられるシリス(水晶)の粉がたつぷりと太陽の光を集め、ブドウ自身が自らの力を発揮できるサステイナブルな環境が造り上げられています。

【村】Crouttes-sur-Marne, Charly-sur-Marne(主にムニエ)、Nanteuil-sur-Marne(主にPN, Ch) Villiers-Saint-Denis

【品種/栽培面積/土壌】《ムニエ》3.5ha 粘土石灰質土壌 《ピノ・ノワール》2ha 粘土、砂 《シャルドネ》1.3ha 粘土、砂

【管理】ビオディナミ 【自社畑総面積】7ha 【平均樹齢】40年 【収量】40~60hl/ha

## 醸造

“苦勞して丹念にシャンパーニュを造る”というドメーヌの哲学は、畑だけでなくもちろんセラーにも及んでいます。例えば、ブドウ果汁を穏やかに緻密に調整しながら抽出するために、途中でブドウを返すなど信じられないほどの労力を要するコカール社製の垂直圧搾式のプレス機を使用し続けていることに誇りを持っています。

【収穫】メゾンでは特に大切な瞬間であると捉えており、ピエール・マツソンの太陰曆に基づき、熟練の職人らが20人ごとのチームに分かれ、10日~12日間かけて全て手摘みで行います。

【発酵槽】ステンレスタンク、古樽、コンクリートタンク、アンフォラをキュヴェによって使い分けます。

【発酵】圧搾後ジュースは12~15時間休ませ、区画ごとに分け、土壌とブドウの個性に合わせた発酵槽を選び、野生酵母による自然発酵を促します。

デブルバージュ時(澱の沈殿)には清澄材を使わず自然に澱が下がるまで待ちます。

【マロラクティック発酵】全てのキュヴェで行います。

【熟成】主にステンレスタンクと古樽使用

【瓶内二次発酵】自家培養酵母を使用

【SO2】どうしても必要な場合を除き、基本的に一切使用しません。

キュヴェやロットによっては2~3年分のリザーヴワインを使用することもあります。単一年でリリースするロットも多くあります。リザーヴワインを使わなくても味わいに豊かな果実味と深みが表現されているのは、ブドウ樹がいずれも高樹齢で地中深く根を張っており、収量は40~60hl/haと抑えられていて、2008年にビオディナミに移行してからさらにバランスがよくミネラル感が強くなり、骨格がしっかりとしてきたからだと言えます。



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

11701017

Champagne BD'3C Trois Cepages Brut Nature

シャンパーニュ BD'3C トロワ・セパージュ・ブリュット・ナチュール

NV (2017)

¥6,800



【キュヴェ】キュヴェ名の“BD”は“ブルジョワ・ディアズ”を、“3C”は“3セパージュ”を表しており、メゾンの全テロワールとブドウを反映させたキュヴェで、果実味とミネラル感のバランスが絶妙です。ロットによっては複数年のリザーヴワインを使用しますが、このロットはリザーヴワインを使用せず2017年ヴィンテージのみで造られています。

【品種】ムニエ 50% ピノ・ノワール 25% シャルドネ 25%

【ヴィンテージ】2017年 (リザーヴワイン使用なし)

【醸造】品種ごとに分け、ステンレスタンク(40%)、古樽(30%)、コンクリートタンク(30%)を用いて、野生酵母による自然発酵

【熟成】発酵槽のままシュール・リーにて翌年の3月~4月まで寝かせます。

【瓶熟成】2年間

【ドサーージュ】なし 【デゴルジュマン】2020年4月23日

【テイステイングノート】繊細な酸味と、青りんごやライムなどの果実味とナッツのニュアンス、さらにミネラルのバランスが秀逸で、華やかながらも気品と緊張感があり、秩序のある複雑な余韻が長く続きます。

【生産量】15,830本

【アルコール度数】12.0% ◆無清澄・無濾過

JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

11711015

Champagne BD'M Meunier Brut Nature

NV (2015)

¥8,000

シャンパーニュ BD'M ムニエ・ブリュット・ナチュール



【キュヴェ】キュヴェ名の“BD”は“ブルジョワ・ディアズ”を、“M”は“ムニエ”を表しており、ムニエ100%の単一品種キュヴェです。  
 【品種】ムニエ 100%  
 【土壌】粘土質と石灰岩 【樹齢】約60年 【収量】60hl/ha  
 【ヴィンテージ】2015年 (リザーヴワイン使用なし)  
 【ドサージュ】なし 【デゴルジュマン】2019年9月26日  
 【発酵】ステンレスタンク(45%)、コンクリートタンク(30%)、古樽(25%)を用いて、19°Cで15日間かけて野生酵母による自然発酵  
 【マロラクティック発酵】16°Cにて45日間  
 【熟成】ステンレスタンク(82%)と古樽(18%)にて8カ月間  
 【瓶熟成】3年間  
 【ドサージュ】なし 【デゴルジュマン】2019年9月26日  
 【テイastingノート】ベルガモットや柑橘類、パンドゥミなどのエレガントで複雑なアロマが魅力的で、果実味と酸味、スパイシーさが絶妙に和を成しており、爽快かつ率直な味わいで、柔らかな余韻が続きます。  
 【生産量】4,104本  
 【アルコール度数】12.0% ◆無清澄・無濾過

JAN なし

11721014

Champagne BD'3CC Trois Cepages Collection Brut Nature

2014

¥8,500

シャンパーニュ BD'3CC トロワ・セパージュ・コレクション・ブリュット・ナチュール



【キュヴェ】キュヴェ名の“BD”は“ブルジョワ・ディアズ”を、“3CC”は“3セパージュのコレクション”を表しており、シャルドネとピノ・ノワールを中心に3品種で構成された単一年のキュヴェで、それぞれその年の最高の出来栄の樽が選ばれます。  
 「BD'3C」に比べて味わいに幅と深みがあり、幾層にも旨味のある完成度の高い仕上がりです。  
 【品種】シャルドネ 60% ピノ・ノワール 30% ムニエ 10%  
 【発酵】ステンレスタンク(1/2)、古樽(1/2)を用いて、野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり  
 【熟成】9か月間  
 【瓶熟成】5年間  
 【ドサージュ】なし 【デゴルジュマン】2019年11月20日  
 【テイastingノート】素晴らしいフィネスとアロマティックさが魅力的で、ピュアな果実味がありながらも、格調高い深みを伴う仕上がりです。  
 【生産量】5,290本  
 【アルコール度数】12.0% ◆無清澄

JAN なし

