

Bourgeois-Diaz RM (Crouttes-sur-Marne)

ブルジョワ・ディアス (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6.8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、1977年生まれの現当主ジェローム・ブルジョワ氏が『Bourgeois-Diaz』として元詰めを始めてから4代目になります。彼は2001年に父親の後を継ぐまでは工業分野の営業マンだったため常にブドウ畑で働いていたわけではありませんが、彼が転身した当時はリユ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、徹底して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。ビオディナの手法が、形式だけではなく理念から取り組むという点だったことが、哲学的な考え方の彼の性分に合っていたそうです。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湿度が高いため、農業を一切使わない栽培はより困難を伴います。しかし畑の全ての畝はしっかりと耕されていて土は柔らかく、おかげで多くの微生物が生息して循環し、ビオディナミで用いられるシリス(水晶)の粉がたっぷりと太陽の光を集め、ブドウ樹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】①《ムニエ》3.5ha 粘土石灰質土壌

②《ピノ・ノワール》2ha 粘土、砂

③《シャルドネ》1.3ha 粘土、砂

【管理】ビオディナミ (デメテル認証済)

【自社畑総面積】7ha 【平均樹齢】40年 【収量】40～60hl/ha

【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・マッソンの太陰暦に基づき、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。

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。

【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)には清澄剤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。

【リザーヴワイン】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、骨格がしっかりとってきたからだと言います。



商品コード	ワイン名	タイプ	ヴァンテージ	税別参考上代
11701018	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	白発泡	NV (2018)	¥7,300

	<p>【キュヴェ】キュヴェ名の“BD”は“ブルジョワ・ディアス”を、“3C”は“3セパージュ”を表しており、メソ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2018年ヴァンテージのみで造られています。</p> <p>【品種】ピノ・ノワール 55% ムニエ 25% シャルドネ 20%</p> <p>【ヴァンテージ】2018年 (リザーヴワイン使用なし)</p> <p>【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</p> <p>【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。</p> <p>【瓶熟成】2年間 【ドサージュ】なし 【デゴルジュマン】2021年6月17日</p> <p>【テイスティングノート】泡立ちが非常にきめ細かく、繊細な酸味が印象的で、青りんごやライムなどの果実味とナッツのニュアンス、さらにはミネラルのバランスがとても秀逸で、華やかながらも品格と緊張感があり、派手過ぎず秩序のある複雑な余韻が長く続きます。</p> <p>【生産量】23,366本</p> <p>【アルコール度数】12.5% ◆無清澄・無濾過</p>
---	---

JAN なし

