

Bachelet-Monnot ドメーヌ・バシュレ=モノ

"If you have not discovered them yet, now's the time." Neal Martin, The Wine Advocate
“もし、あなたが未だバシュレ=モノを知らなかったならば、今が知るべきその時なのです”



“私は何を言うことができるでしょう？他に何を言う必要があるのでしょ

うでしょう？彼らはあなたが見つめることができる最高ランクのワインに比肩する途轍もないブルゴーニュの白ワインを造っているのです。張り詰めたようなテンションの高さ、緊張感は、1990年代のアンヌ=クロード・ルフレヴのワインを思い起こさせます。加えて言うならば、スタイルの多様性、すなわち、それぞれのテロワールに忠実な表現、個性、長所を描き出していること。もし、あなたが未だバシュレ=モノを知らなかったならば、今が知るべきその時なのです。”

(Neal Martin The Wine Advocate, December 2015)

バシュレ=モノは、コート・ド・ボーヌの南、マランジュのデジーズ村にあります。

このドメーヌは、2005年1月、当時20代の若さであったマルクとアレクサンドル兄弟の2人が祖父や父のワイン造りを引き継ぐという形で設立されました。

マルクとアレクサンドルは醸造の学校を卒業した後、フランスや海外でもワイン造りの経験を積んできました。

実績のない若いバシュレ兄弟ですが、友人であるヴァンサン・ダンセルやオリヴィエ・ラミーといった新世代のライジングスター達から大きな刺激と導きを得たことは想像に難しくありません。

Bourgogne Aujourd'hui 誌や Ruvue de Vins de France とい

った現地メディアはもちろん、International Wine Cellar 誌といった国際的なワインのメディアで輝かしい称賛を受けたバシュレ兄弟。

かつて“未来を継ぐ新しい造り手”と呼ばれた兄弟は今もなお、高い品質を追求しています。

バシュレ兄弟が本拠を構えるマランジュから、サントネ、ピュリニー・モンラッシェ、シャサーニュ・モンラッシェ、そしてグラン・クリュとなるバタール・モンラッシェを含む畑は、現在では23ヘクタールの畑を手掛けています。

彼らは畑のもつ力を最大限に生かすことが、より良いワインを造る近道だと確信しています。

日々、土壌に非常に注意深い作業を施し、ぶどうの木を健全に保つよう、見守っています。除草剤は一切使わず、ブドウの根が奥深くまで伸びるように丁寧に手入れをしています。

収穫は全て手摘みで行い、その後、空気圧式搾機で時間をかけてゆっくり果汁を搾ります。その後、アペラシオンによって新樽の比率を変えながら、12~18ヶ月熟成します。

この熟成を経て、ワインはフレッシュ感と複雑性を備えた洗練されたワインとなります。

現在ではブルゴーニュ伝統の228リットル樽からドゥミ=ミュイと呼ばれる350~500リットルの樽の割合を増や



し、より緻密で純粋な果実味とテロワールの表現を志しています。

Bourgogne Pinot Noir ブルゴーニュ ピノ・ノワール

1/4 をサントネ村、1/4 を AOC マランジュ村、半分はピュリニー・モンラッシェ村の葡萄をアッサンブラージュした極めて品質の高い AOC ブルゴーニュです。

Bourgogne Chardonnay ブルゴーニュ・シャルドネ

セパージュ：シャルドネ 樹齢：20～50 年

畑・土壌：ピュリニー・モンラッシェ村の畑からできる AC ブルゴーニュ、石灰粘土質。

醸造：収穫は全て手摘み、除梗せずに空気圧式搾機で軽く搾る。その後、低温で 24～36 時間ほどダブルバージュ（不純物などを沈殿させる）した後、樽にてアルコール発酵を行う。その後、新樽比率 30% で樽にて 12 ヶ月熟成される。

味わい：エキゾチックな香りが印象的、ジャンボンパセリや魚をグリエしたものと相性が良い。

完熟した果実のアロマに溢れ、丸々とした果実味。非常に開放的で今飲むにはまさに最高のワインです。

Maranges 1er Cru La Fussiere マランジュ プルミエ・クリュ ラ・フュシエール

マランジュは 1989 年に I N A O によって認定された比較的新しいアペラシオンで、3 つの区画、(Cheilly les Maranges、Sampigny les Maranges、Dezize les Maranges) から成っています。

セパージュ：シャルドネ 樹齢：20～50 年 面積：0.15ha 樹齢：20～50 年 畑、土壌：石灰粘土質。

醸造：収穫は全て手摘み、除梗せずに空気圧式搾機で軽く搾る。

その後、低温で 24～36 時間ほどダブルバージュ（不純物などを沈殿させる）した後、樽にてアルコール発酵を行う。

その後、新樽比率 30% で樽にて 12 ヶ月熟成される。

味わい：豊かさがあり、調和のとれたワインです。アーモンドやエキゾチックフルーツのアロマがあります。

お肉のパテ、鶏肉のパイ包み、ハムやソーセージと完璧な相性です。また川魚を使ったお料理との相性も同様です。

Santenay Blanc サントネ ブラン

Saint-Aubin 1er En Remilly サントーバン プルミエ・クリュ アン・レミリー

畑・土壌：ヴォルネイ境界線寄り、ムルソー村北部に位置しています。

Chassagne Montrachet シャサーニュ・モンラッシェ

セパージュ：シャルドネ 樹齢：平均 25 年

畑・土壌：LaCanière、LesChênes、Les Benoités、Pot Bois、En Journoblot、石灰粘土質

醸造：収穫は全て手摘み、除梗せずに空気圧式搾機で軽く搾る。

その後、低温で 24～36 時間ほどダブルバージュ（不純物などを沈殿させる）した後、樽にてアルコール発酵を行う。

その後、新樽比率 30% で樽にて 12 ヶ月熟成される。

味わい：柑橘類や白い花の香りを持つ、果実味が華やかで繊細なワイン。

魚料理や甲殻類、フォアグラを用いた料理と相性がいいです。11～12°C でサーブしてください。

Meursault Clos de Cromin ムルソー クロ・デュ・クロマン

セパージュ：シャルドネ 樹齢：1937 年と 1998 年に植樹

畑・土壌：ヴォルネイ境界線寄り、ムルソー村北部に位置しています。0.21 ヘクタール。

醸造：収穫は全て手摘み、除梗せずに空気圧式搾機で軽く搾る。

その後、低温で 24～36 時間ほどダブルバージュ（不純物などを沈殿させる）した後、樽にてアルコール発酵を行

う。

Puligny Montrachet **ピュリニー・モンラッシェ**

セパージュ：シャルドネ 樹齢：20～50年 畑・土壌：複数区画のブレンド。石灰粘土質。

醸造：収穫は全て手摘み、除梗せずに空気圧式圧搾機で軽く搾る。

その後、低温で24～36時間ほどデブラバージュ（不純物などを沈殿させる）した後、樽にてアルコール発酵を行う。

その後、新樽比率30%で樽にて12ヶ月熟成される。

味わい：とても豊かで繊細でやわらかみのあるワイン。

また、シダやエキゾチックなフルーツの香り、白い花の香りなどが印象的である。

クリームソースを使った魚・肉料理、またオマール海老やフォワグラ、チーズなどとの相性が良い。

とても綺麗な花の香り、口いっぱいにくよかな果実味が広がります。

Puligny Montrachet 1er Cru Les Referts

ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ レールフェール

セパージュ：シャルドネ 樹齢：30年 畑・土壌：プレモーに位置する東向きの石灰粘土質土壌

面積：0.43ha 醸造：収穫は全て手摘み、厳しく選果を行った後、除梗せずに空気圧式圧搾機で軽く搾る。

その後、低温で24～36時間ほどデブラバージュ（不純物などを沈殿させる）した後、樽にてアルコール発酵を行う。

その後、新樽50%で樽にて12ヶ月～18ヶ月熟成される。

味わい：リッチで余韻がとても長く特徴的。プラム、アプコット、白桃、白コショウ、レモン、ハチミツ、パンデピス、キャラメル、蜜蝋といった複雑で精妙なアロマがあります。

アンコウのカレー風味のようにクリームを使った魚料理、フォワグラのポワレ、フレッシュなコンテチーズなどと相性がいいです。まさにミネラルのワインで柑橘類や新鮮な果実のアロマに満ちています。

Puligny Montrachet 1er Cru Les Folatieres

ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ レ・フォラティエール

セパージュ：シャルドネ 樹齢：40年 畑・土壌：小石混じりの石灰粘土質土壌 面積：0.43ha

醸造：収穫は全て手摘み、厳しく選果を行った後、除梗せずに空気圧式圧搾機で軽く搾る。その後、低温で24～36時間ほどデブラバージュ（不純物などを沈殿させる）した後、樽にてアルコール発酵を行う。その後、新樽50%で樽にて12ヶ月～18ヶ月熟成される。

味わい：調和が取れて洗練されたワイン、時間とともに、アーモンド、シダ、エキゾチックフルーツ、白い花のアロマが現れます。このワインには、クリームソースを使った魚料理、フォワグラとトリュフをあわせたもの、甘みのあるチーズなどと相性が良い。フレッシュで、凝縮感があり、力強いワインです。非常に充実しています。

Bâtard-Montrachet Grand Cru **バタール・モンラッシェ グラン・クリュ**

セパージュ：シャルドネ 樹齢：50年 畑・土壌：石灰粘土質、黄土色の土壌。面積：0.49ha

醸造：収穫は全て手摘み、厳しく選果を行った後、除梗せずに空気圧式圧搾機で軽く搾る。その後、低温で36時間ほどデブラバージュ（不純物などを沈殿させる）した後、樽にてアルコール発酵を行う。その後、新樽100%で樽にて12ヶ月～18ヶ月熟成される。

味わい：とても上品で洗練されたワイン、時間とともに、洋ナシや果物のコンフィ、菩提樹、ドライフルーツ（杏）、蜂蜜やスパイス、グリルしたヘーゼルナッツなど、色々な要素が表れてくる。このワインには、手の込んだお料理をあわせてほしい。エビやカニを使ったお料理や、フォワグラとトリュフをあわせたもの、チーズなどと相性が良い。

私たちのワインの中で最も注目すべき、まごうことないグラン・クリュです。

【メディア情報】

The Next Stars of Burgundy

誰もがブルゴーニュ白ワインの次世代スター（すなわちピエール・イヴ・コランのような）を探しています。2005年、マルクとアレクサンドル兄弟が父親と叔父から畑を引き継いで堅実にスタートしました。コート・ド・ボーヌ最南端のデジーズ＝レ＝マランジュ村にある知る人ぞ知るこのドメーヌは、ピュリニー、シャサーニュ、ムルソーの銘醸畑を保有しています。ワイン造りは現代的で、構造が明確。果汁に空気を与え、大樽で発酵、ステンレスタンクで熟成させます。

ワインはオペレーションの写実性と個性を兼ね備えており、村名ピュリニーですら十分に窺い知ることが出来る。

PUNCH JUNE 8, 2016 著：Jon Bonne より意識：オルヴォー村岡

ベルナール・バシュレの孫、マルク・バシュレとアレクサンドル・バシュレが最近立ち上げたドメーヌ。10haを所有する。1級のラ・フシエール（赤・白）、クロ・ド・ラ・ブティエール（エドモン・モノと2者で独占所有）などのマランジュ、サントネ、1級のレ・ルフェール、フォラティエール、特級のビアンヴニュ＝バタール＝モンラシェ、バタール＝モンラシェなどのピュリニを造る。白は洗練の極致にある。

“ブルゴーニュワイン大全”Jaspar Moris 著より訳・抜粋

バシュレ・モノはマルクとアレクサンドルのバシュレ兄弟が、2005年に設立したドメーヌ。といってもゼロから新たに起こしたのではなく、父のドメーヌを再構築したものだ。

ドメーヌの本拠地はマランジュだが、彼らのポートフォリオはムルソー、ピュリニー・モンラッシェ、シャサーニュ・モンラッシェ、サン・トーバンなど、コート・ド・ボーヌの白ワインのラインナップが厚い。というのも祖父はシャサーニュ出身、祖母はムルソー出身で、ふたりが結婚し、居を構えたのがここ、ドゥズィーズ・レ・マランジュ村。そしてこの村で生まれた兄弟の父がマランジュやサントネイの畑を増やし、ふたりが受け継いだ

とき、所有畑は27ヘクタールにもなっていた。

「品質を追求するにはあまりに広過ぎるので、今は23ヘクタールまで減らしました」と兄のマルク。

父の時代との大きな違いはここでもまたブドウ畑の仕事である。除草剤を使わずに畑を耕し、収穫の1か月半前からは草生栽培。樹勢の強い畑ではコルドン・ド・ロワイヤに仕立てて収量を抑える。これにより平均的な収量は、ヘクタールあたり35~45ヘクトリットルまで減るものの、凝縮したワインを造るには不可欠のことだという。

とくに白ワインの質の高さが際立つ、バシュレ・モノ。そのスタイルは端正という言葉がぴったりだと思う。果実の集中度も充分以上ながら、けっして鈍重にはならず、ピンと張りつめた緊張感を伴う。これには、18カ月の樽熟成中、一切バトナーージュをしないことが関係しているのかもしれない。

「プレマチュア・オキシデーションを避けるために、ワインをなるべく還元状態にしておきたいんです」とアレクサンドルが言う。プレマチュア・オキシデーションとは、瓶熟成中のワインが、想定外に早く酸化的な劣化を起こす現象で、90年代後半のブルゴーニュの白ワインに非常に多く発生した。まだ理由は特定されていないが、バトナーージュも原因のひとつとみなされている。

赤ワインの出来も申し分なく、粗野なタンニンを感じる事の少ないあのマランジュが、ビロードのようになめらかな口当たりと喉越しをもっている。果実味はたっぷりしているが、骨格もしっかり。これまた端正な仕上がりである。

聞けば、ドゥニ・モルテのアルノー・モルテやユドロ・ノエラのシャルル・ヴァン・カネットがふたりの友人。納得できる話ではないか。

ワイナート73号 美術出版社 より抜粋