

## Mickaël Bourg ミカエル・ブール



コート・ロティ、エルミターージュ、クローズ=エルミターージュ…北ローヌに連なる銘醸畑の南端に位置するのがミカエル・ブールが居を構えるコルナス、そして白ワインの畑サン=ベレです。

1999年に工場勤めを辞して一念発起、ワイン専門学校に通いながら地元コルナスのドメーヌ・デュ・クレ(Domaine du Coulet)のマチュ・バレ(Matthieu Barret)に師事しました。

2004年、マチュ・バレの元で働きながら自らのドメーヌ造りへの道を進みはじめます。樹齢50~60年、わずか0.07ヘクタールの畑を購入、ビオロジックでブドウ栽培を始めました。同時に友人から借りた標高380メートルの土地にシラーの苗を植樹し始めました。初めて生産したコルナスはボトル換算で200本でした。

2006年には0.15ヘクタールのサン=ベレの畑を手に入れました。そして2012年、毎年植樹したシラーの畑は1ヘクタールまで達し、ようやく念願のドメーヌとして独立することとなったのです。ミカエル・ブールは一步一步ゆつくりと、確実に足跡を刻んでいます。

2016年現在、わずか2.3ヘクタールの畑から造られるワインの一部はフィリップ・パカレ(Philippe Pacalet)やシャプティエ(Chapoutier)が買い求めていることから品質の高さが伺えます。



**2014 Cornas Les p'tits Bout コルナス レ・プチット・ブー**

参考上代¥7,000 (税込¥7,700)

**2014 Cornas Les p'tits Bout 1500ml**

**コルナス レ・プチット・ブー 参考上代¥14,000 (税込¥15,400)**

葡萄:シラー100%

畑・土壌: 50%は樹齢 60 年、粘土石灰混じりの花崗岩

50%は 2004 年から植樹している花崗岩、標高 380 メートル。小さな教会があり巡礼者が訪れる聖地。

醸造:収穫はすべて手摘み。成熟の早い樹齢 60 年シラーから先に収穫。10 日後に若木を収穫。

別々に醸造・熟成後、瓶詰め前にアッサンブラージュ。

除梗・破碎せず全房のままタンクに入れ部分的にピジャージュすることで発酵を促します。

タンクで 20 日間アルコール発酵、ルモンタージュ、発酵が進んだ段階でピジャージュ。

压榨後 15 日間タンクで寝かせ、粒子を沈殿させます。同時にアルコール発酵、マロラクティック発酵終了。

液体が安定した状態で古樽に入れ 15 カ月熟成、澱引き3回

瓶詰め1カ月前にタンクでアッサンブラージュ、濾過、清澄せず。

SO<sub>2</sub> はプレス時に最大 2g/hl、マロラクティック発酵時 2g/hl、瓶詰め前に 2g/hl、年によって使用せず。

