

Les Champs de Thémis

レ・シャン・ド・テミ



ブーズロン村の中心に位置するレ・シャン・ド・テミは、2014年にグザヴィエ・モフスネ氏によって設立されました。約12年間、司法官として勤務していたグザヴィエ氏は、モフスネ家の原点であるドメヌを再建する道を選びました。

モフスネ家のドメヌとしての歴史は、実にフィロキセラ以前にさかのぼります。かつてはニューイ・サン・ジョルジュに広大な畑を所有していましたが、既にその歴史は終わり、長い間ドメヌ経営からは遠ざかっていました。

大学で法律を学んだグザヴィエは卒業後、司法官になりましたが、2007年彼に転機が訪れます。

異動によりシャロン=シュル=ソーヌに移り住んだことをきっかけに、以前手伝いをしていたポマールで親戚が経営するドメヌで再び収穫作業を行うようになったのです。このとき、グザヴィエのなかにワイン造りに対する熱い思いが生まれました。

長い間勤めた司法官としての仕事を辞め、ボヌにあるCFPPA校(1977年に創設された農業省管轄の、ワイン生産関連のすべての教育・訓練を行う国立の機関)において醸造の基礎を学びました。

2011年に同校を卒業したグザヴィエは、すべてを「自分の手」で構築できる畑探しをはじめました。

コート・シャロネーズ、もしくはコート・ドールからアクセスの良い場所を探していたグザヴィエに朗報が入ります。ブーズロンのドメヌ フランス・レシュノーが、土地、建物、カーヴと醸造所のすべてが売りに出されたのです。

グザヴィエはこの権利を取得し、メルキュレーの畑も買い足し、ブーズロンの生産者の一人となったのです。現在、グザヴィエはブーズロンでドメヌを経営する傍ら、自身が卒業したCFPPA校にて法律を専門とした教師も担っています。

ドメヌ名の「レ・シャン・ド・テミ」は、ギリシアの女神「テミ(Thémis)」が由来となっています。

正義の女神とも言われるテミは、「ガイア(大地の子供)」、「ウラノス(天の神)」とも言われており、畑にとって重要な2つの要素を象徴しています。

栽培: 所有する5,80ヘクタールの畑すべては、2014年にビオ認証を取得しています。収穫は手作業のみで行っています。

醸造: 白ワインは全房発酵です。優しくダブルバージュしたのち、自然酵母によって発酵させます。

白ワインに関しては、キュヴェによって、全体的に、または部分的にエグラッパージュを行います。

数日間マセラシオンをし、甘味を引き出すためにビジャージュとルモンターージュによって、自然な発酵を促します。

2~3週間の発酵期間を経、プレッシュアージュをしたのち、赤ワインは樽発酵をさせます。

すべてのキュヴェは次の年の収穫前、または約1年間の熟成の末、瓶詰めされます。

2017 Bouzeron Les Clous ブーズロン レ・クルー 参考上代¥3,500 (税込¥3,850)

葡萄: アロテ・ドレ 畑・土壌: ブーズロンの東向きの斜面に位置する。石灰質土壌と小石で形成されている。
植樹: 1992
醸造・熟成: ステンレスタンク発酵、樹齢の若い畑を由来とするアロマと、テロワールのミネラル感を引き出すため、ステンレスタンクでのみ熟成させる。Diam5 コルク
生産本数: 2017年 1300本

2015 Bouzeron Les Corcelles Vieilles Vignes

2016 Bouzeron Les Corcelles Vieilles Vignes

ブーズロン レ・コルセル ヴィエイユ・ヴィーニュ 参考上代¥4,200 (税込¥4,620)

葡萄: アロテ・ドレ 畑・土壌: 西向きの斜面に位置する。泥灰土 植樹: 1937, 1944
特徴: この畑では毎年、黄金の果実に似た、強いアロマと糖度の高い、もっとも熟したアロテを収穫している。
醸造・熟成: ワインの繊細な部分を残す為、新樽ではない 350~500リットルの樽で発酵・熟成させる。
樽熟成によって、より豊かで複雑性があり、余韻の長い味わいへと変化する。Diam5 コルク
生産本数: 2016年 2200本

2016 Mercurey Les Bosebuts **メルキュレ レ・ボスピュ** 参考上代¥3,800 (税込¥4,180)

2017 Mercurey Les Bosebuts **メルキュレ レ・ボスピュ** 参考上代¥3,800 (税込¥4,180)

葡萄: ピノ・ノワール 畑・土壌: 北側の畑。東向き斜面のやや高い位置。石灰岩。植樹: 1992
醸造・熟成: 天然酵母でセメントタンク発酵、オーク樽熟成(新樽 10%)
特徴: 北側の区画のため、葡萄の熟すスピードは遅い。繊細さとフレッシュさを持ち合わせている。
しっかりとした果実味と、タンニン感。甘味と繊細さも持ち合わせており、余韻にコショウに似たスパイスも感じる。
生産本数: 2017年 1300本

【ヴィンテージ情報】

2015年:

全体的に非常に暑い年だった。過度な暑さが畑へ影響を及ぼし、果実が大変小さく、糖度が高くなってしまいました。唯一の例外は Corcelles の区画でした。非常に樹齢の高いこの区画は、猛暑の影響を受けたようには見えませんでした。Corcelles で育った葡萄は、良く熟しているものの、実りが良く、凝縮度が高く、酸度も保たれており、非常にいいバランスを持ち合わせていました。収穫は9月の初旬に行われました。

2016年:

前年に比べ、まったく正反対の特徴を持った年でした。霜の被害は、ドメーヌに大きく押し掛かりました。Clous と Bosebuts では約50%の葡萄が被害に遭いました。

春は湿度が高かったものの、夏の気候はべと病といった病害の要素をかき消す程、恵まれた内容でした。この気候は7月から収穫までの間続きました。

収穫量は少なかったものの、10月1日に収穫を開始した葡萄は、よく熟れた完璧な状態でした。すばらしい質で、美しい酸度を持ち合わせた葡萄は、果実味が豊かで、ふくよかなアロマを持ち、口の中では素晴らしいフレッシュ感と伸びのある、まさに当主のゲザヴィエが作りたかったワインが完成しました。

