

Alain Bernard アラン・ベルナール



アラン・ベルナールは1912年に設立されたディジーを本拠地とするレコルタン・マニピュラン(葡萄栽培農家兼醸造業者)の生産者です。現在では、父アランが指揮をとり、息子のブノワが営業を担う家族経営の会社です。

彼らは元々はドン・ペリニョンのような大手メゾンに葡萄を供給していました。メゾンの偉大な創設者であるアランの父アルチュールは同じディジーにあるメゾン、ガストン・シケで働いていました。

彼はシケ氏にカーヴの一角を借りうけて、自分のワイン造っていました。

連休となったある週末、彼は息子アランとともに、すべて手作業で、エレベーターなどを使うことなく手押し車で何度も土砂を掘り運んだ末、地下に自分のカーヴを掘って造りあげたのです。

ワインへの情熱、それはメゾンでのサービスや試飲の才能を身につけることはもちろん、葡萄樹に対して徹底して世話を焼くことです。すなわちそれが、素晴らしいワインを造ることなのです。

醸造やカーヴでの仕事はもちろん重要です。しかし畑での仕事をもっとも大きな部分を占めると考えています。

彼らは科学的な除草剤を一切使いません。そのため畑には雑草が生い茂っていますが、すべて畑を耕して除草剤を使わずに雑草を刈り取っています。

栽培:1月から3月の終わりまで剪定を施します。4月には若木を誘引するリアーージュと呼ばれる作業を行います。

5〜6月にはその若木を結び付けるパリサーージュ、7月には枝の先端を切り落とす芯止め、ログナーージュを施していきます。そして9月の下旬から10月の初頭にかけて葡萄の収穫を行うのです。葡萄の収穫は機械ではなくすべて手作業で行います。

彼らはこれが義務だと思っています。

(もちろん土壌の丹念な手入れ、耕作、土寄せ、除草などの多くの畑仕事は12月の終わりから夏場まで続きます。)

醸造:収穫してからの仕事は細心の注意を払って行います。

シャブタリゼーション(アルコール補強のための糖分添加)は一切施しません。

彼らの葡萄は収穫の際に、その必要がない程にまで完熟して糖度があがっているからです。自然に流れ出るフリーランジュースの他、プレスしてキュヴェとプルミエ・タイユを搾汁します。

その後、果汁にデブルバージュ(前清澄)1回、スーティラーージュ(沈殿物を取り除く作業)を2回行います。アルコール発酵は18℃で12〜13日、そして1月にアッサンブラージュして、ティラーージュを2月に施します。すべてのワインは最低でも3年間熟成させます。

ルミアージュ(動瓶:瓶内二次発酵によって生成された澱を瓶口に集めるために瓶を少しずつ傾ける作業)は、ピュピトルと呼ばれるこの地方伝統の穴の空いた板を使ってすべて手作業でこの行程の度に10,000〜12,000本行われます。

デゴルジュマン(澱引き)はすべてアラン一人で手作業で行います。デゴルジュマン後、最低でも3〜6カ月間、リキュールがワインに馴染むのを待って出荷されます。

このデゴルジュマンの際に添加するリキュール・デクスぺディション（門出のリキュール）にはMCR(Mout Concentre Rectifie)と呼ばれる濃縮果汁を用います。

多くの生産者がこの際に砂糖を添加するのに対しMCRは砂糖を一切加えずに果汁のみから生成される物質です。当然、砂糖よりも高額ですが、天然の物質のため酵母による分解が早く、よりワインに馴染みやすいのです。

植密度:8,000 本/1ヘクタール

所有畑:8ヘクタール(うちディジーに 22 区画、キュミエールに1区画、アイに4区画、オーヴィレールに1区画所有)
ブルミエ・クリュとグラン・クリュの畑を丁寧に耕すためにそれ以外の区画はすべて手放しました。



価格改定

NV Brut Premier Cru Dizy ブリュット ブルミエ・クリュ ディジー

葡萄:シャルドネ 60%、ピノ・ノワール 35%、ピノ・ムニエ5%。

区画:ブルミエ・クリュ(ディジー、オーヴィレール、キュミエール)、グラン・クリュ(アイ) 土壌:石灰、粘土

醸造:ブルミエール・タイユ(一番搾り)のみ使用 熟成:25 か月 ドサージュ:MCR 7g/L

特徴:3種類の葡萄が美しくバランスを描きます。非常に飲みやすく、食前酒としてはもちろん、食事をしながらのワインとしても最適です。親しみやすく、調和のある素晴らしいワインです。



価格改定

NV Brut Premier Cru Blanc de Blancs ブリュット ブルミエ・クリュ ブランド・ブラン

葡萄:シャルドネ 100% 樹齢:30 年

区画:ブルミエ・クリュ(ディジー) 土壌:石灰、Les grains d'argent と呼ばれる区画

醸造:ブルミエール・タイユ(一番搾り)のみ使用 熟成:35 か月 ドサージュ:MCR 6g/L

特徴:エレガントでフィネスがあり、魚介類と合わせての食前酒として非常に魅力的です。



2013 Brut Premier Cru Cuvée Vintage

ブリュット プルミエ・クリュ キュヴェ・ヴィンテージ

葡萄:シャルドネ 50%、ピノ・ノワール 50% 樹齢:25~35 年

区画:プルミエ・クリュ(ディジー) 醸造:プルミエール・タイユ(一番搾り)のみ使用 熟成:8 年 ドサージュ:MCR 4g/L

特徴:2013 年は傑出した年となりました。理想的な酸度とアルコール度数を内包したブドウとなったのです。

心躍るような輝きのある色調。気泡は細やかで持続力がありクリーミーです。気品があり、肌理細やかです。

トーストしたブリオッシュ、バターの香り。ローストしたココア豆、炙ったアーモンド、そしてヘーゼルナッツのオイルを一滴垂らしたような風味が追いかけてきます。格別な奥行きがあり、緻密な構造があるワインです。グレープフルーツや柑橘果実のヒントにスモークした茶葉、炙ったアーモンドの香りが立ち上がります。口いっぱいになり、余韻がとても長いバランスのとれたワインです。



NV Extra Brut Grand Cru L'Esprit d'Arthur 1912

エクストラ・ブリュット グラン・クリュ レスプリ・ダルチュール 1912

葡萄:ピノ・ノワール 100% 樹齢:25~35 年

区画:グラン・クリュ(アイ) 創立者アルチュールが初めて取得した Pierre Robert という小区画。

醸造:プルミエール・タイユ(一番搾り)のみ使用 熟成:48 か月 ドサージュ:MCR 2g/L

このワインはアラン・ベルナルの創立 100 年を記念して造る特別なキュヴェです。創立者アルチュールの名前を冠して造り、2012 年の終わりにお披露目しました。



NV Brut Premir Cru Rosé de Saignée

ブリュット プルミエ・クリュ ロゼ・ド・セニエ

葡萄:ピノ・ノワール 100% 樹齢:25~35 年

区画:プルミエ・クリュ(ディジー)、“le bas de moque-bouteille”成熟度と酸の凝縮が高くなるピノ・ノワールだけの区画。

醸造:プルミエール・タイユ(一番搾り)のみ使用 熟成:44 か月 ドサージュ:MCR 7g/L

特徴:2012 年の収穫は非常に優れた結果となりました。私たちは全ての品質のバランスと衛生条件が揃った時にこのワインをリリースします。

輝きのあるルビー色。泡は多く、グラスの表面を覆い継続性もあります。

華やかな香りがあり豊満で複雑、ブラックベリー、野イチゴのような赤系果実の香り、ピンクグレープフルーツの風味がアクセントに加わり、全体のスケールを大きく描きます。

柑橘果実を思わせる、第一印象の新鮮な香り、完熟した赤系果実やキャラメル風味が覆います。長期熟成(瓶内熟成36か月、ステンレスタンクで8か月)に由来する長く続く熟成香、リッチで高密度な構成ながら非常にバランスに優れて繊細、豊満だが精巧な料理を求めます。



NV(2018) Brut Nature Grand Cru Blanc de Noirs Les Pierre Robert

ブリュット・ナチュール グラン・クリュ ブランド・ノワール レ・ピエール・ロベール

葡萄:ピノ・ノワール 100% 樹齢:25~35年 区画:グラン・クリュ(アイ) 創立者アルチュールが初めて取得した Pierre Robert という小区画。ミネラル感と複雑さをワインに与えてくれます。

醸造:プルミエール・タイユ(一番搾り)のみ使用 熟成:72か月 ドサージュ:ゼロ

特徴:輝き、光沢のある黄金色、エッジに熟成感。気泡は細やかで持続力があり、長く長く続きます。気品があり、肌理細やかです。香りはとても華やかで複雑です。ブラックベリー、野イチゴの赤系果実、開放的な薫香、わずかにトーストの風味。フルボディながら非常に優れたバランスを描いています。

口に含むと、赤系果実を主体に炙ったアーモンドのようなスモーク香が加わりパワフルに響きます。

しかしながら余韻は長く滑らかでとても繊細です。



2018 Coteaux Champenois ROUGE

コト・シャンブワ ルージュ

葡萄:ピノ・ノワール 100% 区画:ブルミエ・クリュ(ディジー) Mocqu Bouteilles の区画。27.45 アール。 土壌:石灰

特徴:赤い果実、サワーチェリーの香り。繊細で喉越しの良いワインです。

この土地で瓶内二次発酵が生まれる前から存在していた歴史に敬意を表して造られます。

醸造:手で除梗、7日間果皮浸漬。600リットルの樽で発酵。

熟成:1年半澱と共に熟成。