

# Thibaud Boudignon

ティボー・ブディニョン Bio



2009年の初ヴィンテージから、瞬間にトップ生産者の地位へと登りつめた。アンジューにおけるシュナン・ブランのポテンシャルを見出し、既に偉大なワインを生み出している。生産量は極めて少なく、現地でも入手困難な希少なワイン。

数十年かけても大成することなく終わる生産者もいれば、ゼロからのスタートで瞬間に驚くべきワインを生み出す生産者もいる。ロワールに突如として現れたティボー・ブディニョンは後者の最たる例だ。初ヴィンテージは2009年。アンジューに所有するシュナン・ブランの1.7haの小さな畑から生み出された彼の作品は、すぐにフランスのワイン関係者の熱い注目を集めた。フランス各地の多くの星付きレストランから求められ、ワイン評価誌のルヴュ・デュ・ヴァンド・フランスで「偉大な発見」と称えられた。生産量は少なく飲む機会を得るのは難しいが、現地のプロフェッショナルが口々にその名を挙げる存在である。

ボルドーのメドックで生まれ育ったティボーはワイン生産者の家系出身ではなかったが、彼の祖父は生産者にブドウの仕立て用の支柱を供給していて、時には支柱とワインを交換することもあった。ティボーにとってワインは子供の頃から身近な存在であり、いつしか人生の一部と感じるようになっていた。

彼に大きな転機が訪れたのは10代の頃。祖父と母を相次いで亡くしたのだ。彼らから相当額の遺産を相続したが、母のフランスワーズは1通の手紙も遺していた。「このお金で自分の人生を始めなさい」。刹那的な消費には走らないように、と母親らしい注意書きが添えられたそのメッセージを目にしたティボーは、ワイン造りを生涯の仕事することに決めたのである。

ボルドーのシャトー・オリヴィエ、そしてブルゴーニュのフィリップ・シャルロパンなどで経験を積んだ後、彼は2008年にロワールのシャトー・スーシェリーの醸造責任者に招かれた。この地にやってきたのは全くの偶然だったが、彼はすぐにアンジュー地区、特にサヴニエールの傑出したテロワールと、そこで栽培されるシュナン・ブランのポテンシャルに心を奪われた。「この土地のシュナン・ブランは世界最高のワインを生み出さう」と感じたティボーはすぐさまアンジューのアベラシオンに畑を購入し、ドメヌを設立。スーシェリーで実際にワイン造りに取り組み、シャトーのクオリティ向上に貢献する一方で、それ以外の時間を全て自らのワイン造りにつぎ込んだ。

彼のワイン造りの基本であり、最も重要なことは畑仕事である。しかし、具体的な畑仕事の内容について多くを語らない。気候やブドウの生育状況がひとつとして同じ年はなく、概論的に表現することができないからだ。有機農法、低収量、そして「ベストを尽くしたと収穫直前に確信できるレベルの畑仕事」。ヴィンテージがどうであれ、これらが毎年優れた結果を残すための唯一の手段であると語る。彼の畑は、庭師が手入れした庭園のようだと評する者もいるほど整然としている。これほど細部にこだわり徹底してブドウの世話をしているのは驚異的だ。

手作業で収穫後は、ゆっくりとプレスし、ワインにするだけだというのが、どこでブドウが育ったかという感覚をワインに表現したいと語る彼は、同じ畑でも区画ごとにブドウを分けて醸造を行っている。更にワインの内面を掘り下げ、それに合わせて樽の大きさやオークの種類も変えている。極小規模なドメヌだが、クオリティを左右するディテールに対して本当に妥協がない。

今や彼のアンジューはベターヌ&ドウソーヴで「この地区のトップ3に入る」と高い評価を受けている。ティボーが造る最高のアンジューであり、ドメヌを興す力を与えてくれた祖父と母に捧げるキュヴェであるア・フランソワは、メイユール・ヴァンド・フランスにて「シュナンの耽美主義者を喜ばせる」と評される。この地のシュナン・ブランに焦点を絞り、既に偉大なワインを生み出すティボーだが、「シュナン・ブランのスペシャリスト」という賛辞には戸惑いをみせる。「ただ畑を耕し、可能な限り最高のワインを表現をしようと努めているだけ」と謙虚に答える彼のワイン造りの探求は、まだ始まったばかりなのだ。

2014年に3haまで畑を拡張し念願となる自身のサヴニエールに着手したティボー。他ワイナリーでの仕事は完全に引き払い自分自身のワイン造りに没頭。2019年には7haまで増やしたことでテロワール毎に複数のサヴニエールを生み出せるようになった。加えてワイナリーをクロ・ド・ラ・ユットの畑の目の前に新設したことで、今やアンジューではなくサヴニエールの生産者という立ち位置を不動のものにした。この地の将来を担う彼の今後の活躍にますます目が離せない。

France

**アンジュー・ブラン**  
2018 Anjou Blanc

**限定** 希望小売価格 ¥5,000

- 産地: Anjou Blanc
- 品種: シュナン・ブラン100%
- 熟成: バリック50%、トノー樽(500L)50%で12ヶ月後、ステンレスタンク2ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

サン・ランベール・デュ・ラテと近隣のフェイ=ダンジューのブドウを使用。完熟したリンゴにレモンやライム、白い花などのフローラルなアロマ。リッチで力強い口当たりだが、しっかりとしたミネラルのおかげで極めてフレッシュなフィニッシュが楽しめる。柑橘果実とミネラルが反弱する洗練された余韻が素晴らしい。

**アンジュー・ブラン ア・フランソワ(フランソワーズ)**  
2018 Anjou Blanc A Francois(e)

**限定** 希望小売価格 ¥7,000

- 産地: Anjou Blanc
- 品種: シュナン・ブラン100%
- 熟成: フードル樽(600L)50%&トノー樽(500L、新樽20%)50%で12ヶ月後、ステンレスタンク2ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

サン・ランベール・デュ・ラテに所有する畑の中でも最高の区画とブドウをセレクトして造られるティボー最高のアンジューであり、自らのドメヌを興す力を与えてくれた祖父と母に捧げるキュヴェ。洗練された白い果実のアロマ。完全な熟度を備えた果実に編み込まれた目の覚めるような酸と確固としたミネラルが次の一口を誘う。力強くも繊細、緻密で伸びやか。長い余韻には塩っぽさとほろ苦さが漂う。アンジューというアベラシオンの粋をはるかに超えたロワールの偉大なシュナン・ブラン。

**サヴニエール クロ・ド・フレミーヌ**  
2018 Savennieres Clos de Fremine

**限定** 希望小売価格 ¥9,000

- 産地: Savennieres
- 品種: シュナン・ブラン100%
- 熟成: トノー樽(500L)50%&シガール樽(110L)50%12ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12%

クロ・ド・ラ・ユットのすぐ裏手に位置する僅か1.5haの区画。マンダリンオレンジやアプリコットに繊細なフローラルのアロマ。口の中ではフレッシュな柑橘果実と上質なミネラル、心地よい苦みが一体となりスムーズでデリケートなフレーバーが楽しめる。シュナン・ブランの持つ美しさが余すところなく明確に表現されている。

**サヴニエール クロ・ド・ラ・ユット**  
2018 Savennieres Clos de la Hutte

**限定** 希望小売価格 ¥10,000

- 産地: Savennieres
- 品種: シュナン・ブラン100%
- 熟成: フードル樽(600L)12ヶ月後、ステンレスタンク4ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12%

もとは修道士が所有しクロ(壁)で囲まれたこの畑は、ラ・ボソニエール村の南向きの高地に位置し、昔から素晴らしいワインを生むことで知られていた。白い花やアプリコットの繊細で華やかなアロマが、力強くもしなやかなミネラルと絶妙なバランスを保つ。シュナン・ブランの完璧なフィネスを表現する一本。