

Pierre Paillard

ピエール・パイヤール

シャンパーニュで最もパワフルなピノ・ノワールの産地として名高いブジーの老舗。所有畑は全てブジーであり、しっかりとした骨格の濃密な果実の中に表情豊かな香りとエレガンスが感じられ、グランクリュたる奥深さが堪能できる。



モンターニュ・ド・フランス地区の南部に位置するブジーは、シャンパーニュのグランクリュで最もパワフルなピノ・ノワールを生み出す。隣村のアンボネイもピノ・ノワールで名高いグランクリュの村のひとつだが、それぞれのキャラクターは異なる。アンボネイは、ふくよかな果実の中にフィネスを備えた豊富な味わいとなる一方、ブジーでは、日照豊かなほぼ真南を向いた斜面と厚い粘土に覆われたベレムナイト・チョークの土壌から、肉厚で力強い男性的なシャンパーニュが生まれる。そのため、この村はスティルの赤ワインの産地としても知られており、ブジーのピノ・ノワールから造られたブジー・ルージュは、著名メゾンを含め、ロゼ・シャンパーニュのアッサンブラージュに重用されている。

1768年からブジーでブドウ栽培に携わるピエール・パイヤールは、この村に深く根差す生産者だ。レコルトン・マニビュランとして現在の醸造所を設立したのは、戦後間もなくの1946年。現在は、8代目となるアントワヌとカンタン・パイヤール兄弟を中心にシャンパーニュを生産している。

彼らの畑で最も特徴的なのは、所有畑が全てブジーにあること、そしてシャルドネの栽培比率が高いことだ。ピノ・ノワールのグランクリュとして有名なブジー全体では、作付面積の89%をピノ・ノワールが、11%をシャルドネが占めるが、ピエール・パイヤールでは、11haある所有畑の3割以上となる4haにシャルドネが植えられている。パイヤール家では、ブジーのブドウのみから造られるパワフルなシャンパーニュの中にフレッシュさとエレガンスをもたらすため、この村では例外的に高いシャルドネ比率を代々受け継いできた。

もうひとつ、ピエール・パイヤールのアイデンティティの要となるのが、ふたつの単一畑、レ・マイユレットとレ・モトレットだ。前者にはピノ・ノワールが、後者にはシャルドネが植えられており、これらの古樹の区画はピエール・パイヤールの『母なる畑』と呼ばれている。長年、植樹はセレクション・マッサールで行っているが、その苗木には必ずレ・マイユレットとレ・モトレットのブドウの枝を用いるためである。ドメヌのスタイルとそのベースとなるブドウの遺伝子を後世に伝える役割を担う重要な畑だ。また、これらの畑のワインは単独で瓶詰めされており、単一品種でこのグランクリュの魅力を純粋に表現したブラン・ド・ノワールとブラン・ド・ブランとしてリリースされる。

ブドウ栽培は20年前からリュット・レゾネで行っており、自然の野草で覆われたブドウ畑では、ここ15年間、化学肥料を一切使っていない。病害虫への対策は防除を基本とし、薬剤の使用は最小限に抑えている。ピオディナミやピオロジックの手法も取り入れつつあるが、土壌とブドウの樹のバランスを保つことが目的であるため、ピオ認証にはこだわらない。また、植樹の際には土壌をリセットさせるために、畑を丸2年間休耕させている。醸造は区画と品種に分けて行い、発酵槽には主にステンレスタンクを使用。一部のワインにはコンクリートタンクも用いている。アルコール発酵後、全てのベースワインはマロラクティック発酵を経て、澱とともに8ヶ月と長期間熟成させるのが特徴だ。瓶詰後の熟成も長く、最低42ヶ月。19世紀に建造された熟成用セラーは地下16メートルにあり、年間を通じて室温が10度に保たれている。

ベターヌ&ドウソーヴでは2ツ星獲得、シャンパーニュの世界的権威であるワイン評論家のトム・ステイヴンソンは彼らのシャンパーニュ全てをおすすめと評している。

France



レ・パルセル グラン・クリュ N.V. Bouzy Les Parcelles Grand Cru

定番 希望小売価格 ¥7,200

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%
- 熟成: 42ヶ月
- 評価: WA90
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 1.8g/L

ブジーに所有する複数の区画をブレンド。リンゴやアプリコットの完熟果実に、オレンジピールやハチミツ、ミネラルのアクセント。生き生きとした細かな泡が駆け抜ける味わいは、ふくよかな果実と細かな酸を備えている。力強さとエレガンスを備えたブジーのグランクリュ・シャンパーニュ。



ブラン・ド・ブラン レ・モトレット 2015 Bouzy Blanc de Blancs Les Mottelettes

限定 希望小売価格 ¥11,600

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: 48ヶ月以上
- 評価: ー
- アルコール度数: 13% ●ドサージュ: 1.8g/L

レ・モトレットはブジーの南向き斜面の下部にある単一畑。1961年に植樹された。単一畑のシャンパーニュかつブジーのシャルドネ100%という非常に珍しいグランクリュのブラン・ド・ブラン。レモンや洋ナシ、アプリコットのフローラルな香りにほのかなトーストやスパイスのヒント。表情豊かでしなやかな味わいは、ブジーらしい力強さに満ちている。



ブラン・ド・ノワール レ・マイユレット 2015 Bouzy Blanc de Noirs Les Mailleottes

限定 希望小売価格 ¥11,000

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: 48ヶ月以上
- 評価: ー
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 1.8g/L

1970年に植樹。ブジーの南西向き斜面の中腹にある単一畑レ・マイユレットから造られるグランクリュのブラン・ド・ノワール。洋ナシや赤系ベリーの香りにスパイスやトースト、オレンジピールのアクセント。肉厚な果実を備えた豊かなボディ。堅固なミネラルが心地よい緊張感をもたらす。深みのある味わいは、力強くエネルギー。



ミレジム エクストラ・ブリュット 2008 Millesime Extra Brut

限定 希望小売価格 ¥13,000

- 産地: Champagne Grand Cru
- 品種: シャルドネ55%、ピノ・ノワール45%
- 熟成: 120ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 1.8g/L

完熟した赤系果実、オレンジの皮やマルメロのアロマに、チャーキーなミネラルが感じられる。非常にクリアで長い余韻ではスパイスや澱に由来するのトースティーなニュアンスが楽しめる。ブジーの魅力にあますことなく表現した偉大なグランクリュ・シャンパーニュ。

