

## アンリ・マニャン Henri Magnien

前世紀末から今世紀初頭にかけてのおよそ10年間、当時のアメリカ市場の嗜好を主たる要因として、ブルゴーニュにおいてもとりわけ濃厚なパワーワインが造られたことは醸造史に記録されるでしょう。そしてこのことは、その後のアメリカ市場の失速と、世界各国のワインラヴァーがよりナチュラルで上品なワインへと里帰りしたことによって当該生産者のカーヴに築かれた山のような在庫の記憶とともに、若手の醸造家たちにとって良い反面教師となりました。

中でもヴォーヌ・ロマネ村と並んで大きな反動を経験したジュヴレ・シャンベルタン村では、新しい世代の造り手たちがとりわけ熱心に、一丸となって、ピノ・ノワールのあるべき姿を再探求する姿が見られます。

「超完璧主義者のドウニが、格別に力強い深い色のジュヴレ＝シャンベルタンを造っていたが、2006年に不時の他界。息子のアルノはもう少し優雅なものを求めている」(ヒュー・ジョンソン。「ドメーヌ・ドニ・モルテ」を評して)。

父の後を継いだこのアルノ・モルテがそのリーダー格で、彼を中心とした研究ネットワークから、品質を劇的に向上させた新世代が現れてきています。

その最たる造り手が「アンリ・マニャン」です。1656年からジュヴレ村の住人であったというこの由緒ある生産者は、ヨーロッパ中の個人のワイン愛好家達やワインショップなどからの注文で毎年売上が続いていたために、品質を大きく向上させようという動機はやや希薄でしたが、2007年からワイン造りに参画した息子のシャルルが、アルノ・モルテやベルラン・デュガらとの情報交換を通じて栽培から醸造まで多岐に渡る改革を行い、大きな品質向上を成し遂げました。

とても誠実な彼が畑仕事の合間を縫って一生懸命まとめてくれたレポートには、「結論」として次のように書かれています。

「ピノ・ノワールという品種ならではの、繊細で薫り高いワインづくりを目指しています。それは気品があり絹のようになめらかなタンニンに伴う、まろやかでバランスの良いワインです。私たちは、ワインの自然な風味を「修正する」ことができると考えられている(技術や添加物等の)あらゆる干渉を制限します。あらゆる「アグレッシブなもの」は歓迎しません。ピノ・ノワールは、肩の力を抜いて自然な喜びをもたらしてくれるもの、また、美味しい料理を引き立てるものであると考えています」。



### Bourgogne Rouge Mutier ブルゴーニュ ルージュ ムティエ

プロション村内のACブルゴーニュ単一区画「ムティエ」に0.37ha。泥灰土質・砂質土壌。平均樹齢30年。カヴァン社製ジュピユー、コンピエージュ、フォンテーヌブローの各森産の2〜3回使用樽で10ヶ月間の熟成。

### Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ

「アン・シャン」「レ・セルキュイユ」「シャンペリエ」等、8つのリウ・ティより。沖積土質・泥灰土質土壌。樹齢約40〜100年(平均約60年)のVV。カヴァン社製ジュピユー、コンピエージュ、フォンテーヌブローの各森産の新樽30%、1〜3回使用樽70%で10ヶ月間の熟成。

### Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champeaux ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ レ・シャンポー

0.25ha。石灰岩質土壌。平均樹齢35年のVV。カヴァン社製ジュピユー、コンピエージュ、フォンテーヌブローの各森産の新樽50%、1〜3回使用樽50%で10ヶ月間の熟成。

### Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ レ・カズティエ

1.46ha。石灰岩質・泥灰土質土壌。平均樹齢60年の超VV。カヴァン社製ジュピユー、コンピエージュ、フォンテーヌブローの各森産の新樽50%、1〜3回使用樽50%で10ヶ月間の熟成。

### Gevrey-Chambertin 1er Cru Estournelles St.-Jacques ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ エストゥールネル・サン・ジャック

0.33ha。泥灰土質・石灰岩質土壌。平均樹齢40年のVV。カヴァン社製ジュピユー、コンピエージュ、フォンテーヌブローの各森産の新樽50%、1〜3回使用樽50%で10ヶ月間の熟成。

### Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux St.-Jacques ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ ラヴォー・サン・ジャック

0.16ha。石灰岩質土壌。平均樹齢40年のVV。カヴァン社製ジュピユー森産の新樽100%で12ヶ月間の熟成。

### Ruchottes-Chambertin リュショット・シャンベルタン

0.26ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢45年のVV。カヴァン社製ジュピユー、コンピエージュ、フォンテーヌブローの各森産の新樽50%、1〜3回使用樽50%で10ヶ月間の熟成。

## アンリ・マニャン Henri Magnien

	税込価格	在庫数
リュショット・シャンベルタン 2012	¥16,200	1
リュショット・シャンベルタン 2013	¥17,800	3
ジュヴレ・シャンベルタン 1ER ラヴォー・サン・ジャック 2012	¥11,000	3
ジュヴレ・シャンベルタン 1ER ラヴォー・サン・ジャック 2013	¥11,000	3
ジュヴレ・シャンベルタン 1ER エストゥールネル・サン・ジャック 2013	¥10,800	3