

PATAILLE

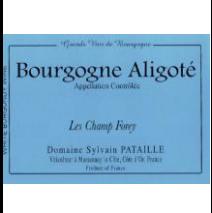
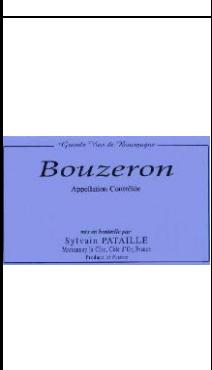
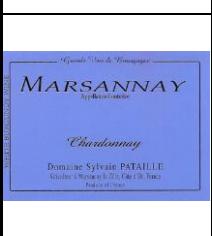
Domaine Sylvain Pataille

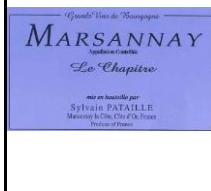
ドメーヌ・シリヴァン・パタイユ

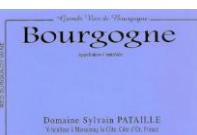
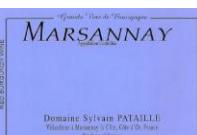
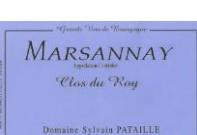


シリヴァン・パタイユは、マルサネの地で20haの畠を管理し、ピノ・ノワール、シャルドネ、アリゴテを栽培する。ボルドーで醸造学を修めた後、コンサルタントとしての経験を積み、1999年に祖父の畠を受け継いで独立。2007年にバイオロジック農法を開始し、翌年には全ての畠をバイオダイナミックへ転換した。セラーは村内に点在し、少しずつ統合を進めながら、伝統を守りつつも進化を続ける。2013年から全キュヴェで亜硫酸無添加醸造に挑戦し、果皮の成熟を見極めながら、長いマセレーションと熟成を経て、ピュアなブルゴーニュを追求する。一時期は醸造学校でも教鞭をとり、現在もブルゴーニュの10社で醸造コンサルタントとして活動しており、近代醸造学の理解も深い。自社の畠では丁寧な畠仕事とセラーでの時間をかけた醸造が生み出すワインは、土地の個性を映し出し、現代らしい介入の少ないアプローチでありながらクラシックな雰囲気を備え、今後のブルゴーニュの可能性を感じさせるワインを生産する。

2024	降雨量自体が多いわけではなく、少量の雨が絶え間なく降り続いた日照量の少ない年。			
2023	前年のように暑い年だったが、雨は適度に降った。			
2022	非常に暑く、乾燥した年だった。			
2021	4月の霜害が深刻で、シャルドネもアリゴテもほぼ同時に発芽したものの、ほとんどの芽が被害を受けた。夏に向けてどのように推移するか、祈るしかない状況であった。			
2020	花ぶるいと水不足が収量減の大きな要因となった。全体の収量は10~20hl/ha程度と少なかった。コート・ド・ニュイ全体でも収穫量が少ない年であったが、特に白ワインが優れた年となった。赤ワインはまだ閉じた状態にあるが、果皮由来の成分がしっかりと抽出されており、熟成に適した良いヴィンテージである。			
2019	2018~2020の3つのヴィンテージの中では、比較的早く飲めるワインとなった。熟成向きのワインでありながら、すぐに飲んでもおいしい「Vin de garde à boire tout de suite」という表現は冗談ではあるが、悪くない年であった。			
2018	2018、2019、2020の3年間は同様の気候パターンで、高温と渇水ストレスが顕著であった。高温よりも水不足の影響が深刻で、ブドウ樹の実付きは少なく、果実の成熟は緩やかであった。また、葉も多く失われた。発酵の進行はここ最近のヴィンテージの中で最も遅かった。			
2017	-			
2016	-			
2015	夏の乾燥が激しく、フェノールやタンニン、果実味が際立つ年であった。白ワインでも色付きが良かった。幸運にも後味の酸が残り、骨格のある味わいとなった。2005年のヴィンテージに似た特徴があり、丸みがありリッチな味わいで、グラスの中でも瓶熟成でもゆっくりと楽しめる。			
2014	夏は暑かったが、6~7月は降雨が多く、7月の時点で灰力ビ病が発生。貴腐菌も早くから付き始めたため、9月15日頃に収穫を開始。酸味とエネルギーを秘めたワインができ、気品と緊張感を兼ね備えたバランスの良い年となった。特に古樹では比較的収量が多かった。			
2013	発芽が遅く、夏も涼しく雨が多い年であった。白ワイン用の畠では9月末から10月初めにかけて収穫を開始。ミネラルやフルーツ的な要素があり、味わいは直線的だが、厚みが出るまでに時間要する。果実が長く未熟な状態にあり、最終的に一気に成熟し、過熟になりやすい傾向があった。南部のサン・トーバンでは、シャルドネが過熟で紫色を帯びているのを見たため、当初の予定より1週間早く収穫を決断した。			
 Bourgogne Aligoté Appellation Contrôlée Les Auvonnes au Pépé Domaine Sylvain PATAILLE Viticulteur à Maranges la Côte, Ch. l'Or, Pernand-Vergelesses France	○Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ			
	畠 品種：アリゴテ・ドレ100% 植樹：1930年代～1961年 位置：標高250m、東向き 土壌：粘土、泥炭岩、石灰岩、砂利	酒造 木樽とステンレスタンクで醸酵 古樽で18か月熟成		
 Bourgogne Aligoté Appellation Contrôlée Les Auvonnes au Pépé Domaine Sylvain PATAILLE Viticulteur à Maranges la Côte, Ch. l'Or, Pernand-Vergelesses France	○Bourgogne Aligoté - Les Auvonnes au Pépé ブルゴーニュ・アリゴテ レ・ゾヴォンヌ・オ・ペペ			
	畠 品種：アリゴテ・ドレ100% 植樹：1930年代 位置：標高250m、東向き 土壌：粘土、泥炭岩	酒造 木樽で6ヶ月間の醸酵 228Lの古樽600Lのドウミ・ミュイで24ヶ月間の熟成		
備考 シャン・フォレとレ・ゾヴォンヌの畠の買い手。マルサネ村にはシリヴァン所有の畠だけでなくとも、アリゴテの古樹が残る。アリゴテの農家を買い支えるためにも、シリヴァンは本キュヴェを造り続ける。エントリーレベルのアリゴテながら、単純さではなく、複雑味を備えている。				
備考 Auvonnesとは方言で、カラス麦を意味するので、古くはカラス麦畠であった可能性も。シリヴァンが祖父（pepe）から引き継いだ畠で、マルサネの村にも近く、バランス型のワインに仕上がるが、還元香ともいえる、鉱物的な香りが特徴。				

 <p>Bourgogne Aligoté Appellation Contrôlée Le Champ Forey Domaine Sylvain PATAILLE Villaire à Marsannay la Côte, Côte d'Or, France Producteur</p>	<p style="text-align: center;">○Bourgogne Aligoté - Champ Forey ブルゴーニュ・アリゴテ シャン・フォレ</p>					<p>石の多い“熱い”テロワールで、収穫時期も早い区画。斜面の下の方にあり、茶色い表土は3-4mほどだが、小石を多く含むので排水性がある。アプリコット、洋ナシのようなニュアンスが出やすい。</p>
 <p>Bourgogne Aligoté Appellation Contrôlée Clos du Roy Domaine Sylvain PATAILLE Villaire à Marsannay la Côte, Côte d'Or, France Producteur</p>	<p style="text-align: center;">○Bourgogne Aligoté - Clos du Roy ブルゴーニュ・アリゴテ クロ・デュ・ロワ</p>					<p>ディジョンに隣接する、シュノーヴ村の畠で、マルサネ地区の中で元も北にあるリュー・ディの一つ。その名の通り、地域の公爵が所有していた区画。樹齢も最も高くグレーズ・リテと呼ばれる小石の堆積層で、爪くらいの大きさの小石がちりばめられている。石の多い“熱い”テロワールで下層土のマルヌ由来の骨格が特徴。</p>
 <p>Bourgogne Aligoté Appellation Contrôlée La Charme aux Prêtres Domaine Sylvain PATAILLE Villaire à Marsannay la Côte, Côte d'Or, France Producteur</p>	<p style="text-align: center;">○Bourgogne Aligoté - La Charme aux Prêtres ブルゴーニュ・アリゴテ ラ・シャルム・オ・プレートル</p>					<p>Charmeとは、ブルゴーニュで、休閑地または“植物がほとんど育たない場所”を示す言葉で、表土の少ないやせた土壤。白いマルヌ(泥炭層)の、“涼しい”テロワールで、出来上がるワインは端整で緊張感を備える。</p>
 <p>Bouzeron Appellation Contrôlée La Charme aux Prêtres Domaine Sylvain PATAILLE Villaire à Marsannay la Côte, Côte d'Or, France Producteur</p>	<p style="text-align: center;">○Bouzeron ブーゼロン</p>					<p>アリゴテを偏愛するシルヴァンにとっては、長らくこの区画のアリゴテでワインを造ることが夢だった。2018VT以来買いブドウで生産をしている。「コート・シャロネーズらしい、塩味と酸味がありエレガントで、モンラッッシュの中で比べるのならば、ビュリニーのような雰囲気をもっている。白い土壤で、赤い土壤のコート・ド・ニュイにはない美しさにあふれている。もし、自分のコート・ド・ニュイの白ワインの後に飲んでしまふと、ただ、軽くて、弱弱しいように誤解される恐れすらある。」とシルヴァン</p>
 <p>Bourgogne Blanc Appellation Contrôlée Les Méchalots Domaine Sylvain PATAILLE Villaire à Marsannay la Côte, Côte d'Or, France Producteur</p>	<p style="text-align: center;">○Bourgogne Blanc - Les Méchalots ブルゴーニュ・ブラン レ・メシャロ</p>					<p>シャビートルと並び、そのポテンシャルの知られていない土壤。2010年に植えられた畠が大部分ではあるが、古いものでは1949年に植えられたブドウ樹もある。この区画の白品種からは、シルヴァンの注目する、“還元的な鉱物感”が特徴で、ピノ・ノワール向きの土壤ではないと、シルヴァンは断ずる。</p>
 <p>MARSANNAY Appellation Contrôlée Chardonnay Domaine Sylvain PATAILLE Villaire à Marsannay la Côte, Côte d'Or, France Producteur</p>	<p style="text-align: center;">○Marsannay Blanc マルサネ・ブラン</p>					<p>BlungeysとClos du Royを含む、マルサネの5つの区画のブレンド。完熟時にピンクになる非常に珍しい品種“シャルドネ・ロゼ”を一部含む。 口蓋に残る素晴らしいエレガンス、ユニークなアロマの輪郭が伺えるキュヴェ。</p>

○Marsannay Blanc - Chardonnay Rose マルサネ・ブラン シャルドネ・ローズ				備考
	畑	品種：シャルドネ・ローズ 植樹：1949年、2010年代 区画：オリジナルの畠はLes Blangeysの区画だが、複数の区画にセレクション・マサルで増やしている。	醸造	木樽(1/3は新オーク樽)で醸酵、マロラクティック醸酵 18ヶ月間の熟成(古樽のちステンレスタンク)
○Marsannay Blanc - La Charme aux Prêtres マルサネ・ブラン ラ・シャルム・オ・プレートル				備考
	畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1965年 位置：南、南東、280~320m 土壌：石灰岩土壌	醸造	樽で醸酵 18ヶ月間の熟成
○Marsannay Blanc - Le Chapitre マルサネ・ブラン ル・シャピートル				備考
	畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1955年 位置：標高300m、東向き 土壌：石灰岩の小石、緩やかな斜面	醸造	木樽(1/3は新オーク樽)で醸酵、マロラクティック醸酵 木樽とステンレスタンクで12~18ヶ月間熟成

● Marsannay Rosé - Fleur de Pinot マルサネ・ロゼ フルール・ド・ピノ				
	畑	品種：ピノ・ノワール、ピノ・グリ 植樹：1932/1934/1949年	醸造	全量の50～60%を圧搾前に24～48時間マセレーション ブルゴーニュ樽とドウミ・ミュイで20ヵ月間の熟成
				備考 ブルゴーニュ地方でAOC（原産地呼称）として認められた唯一のロゼワインとして知られるマルサネ・ロゼ。しかしその評価は決して高いわけではなく、シルヴァンはせっかく生産するのならば最高のものを作るべきだと考え、レ・ゾヴォンヌ・オ・ベベ、シャルム・オー・ブレートルを含む4区画の古樹のみを使い、ルージュ同様の畑作業を行い2年の樽熟成をしている。丘の下の方の区画のピノ・ノワールは豊かな果実味を与え、丘の上の区画のピノ・ノワールが骨格を与える。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1950～1970年代 土壌：粘土石灰質	醸造	樽(新樽15%)で醸酵 古樽で12ヵ月間の熟成
				備考 マルサネ村周辺の良いブドウによるエントリーレベルのピノ・ノワール。すべてがバイオロジック栽培認証のブドウではないが、マルサネではコート・ドールでは珍しく、90%の畑でバイオロジック栽培が行われていて、認証がなくともシルヴァンが良いブドウを栽培していると判断した農家からのみブドウを購入。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1950～1980年代 土壌：硬質石灰岩、白いウーライト	醸造	半分は若樹を使用し、除梗して醸酵 樹齢が高い樹は全房で醸酵、その際半分は新樽にて行う
				備考 ドメーヌ所有の畑の比較的若い樹齢のブドウを使用しているが、一部古樹も混ざる。美しい赤色。色づいたタバコ、モカ、果物のクリ、甘美なアロマ。エネルギーでいて美しい酸。アフターにやわらかなタンニンを感じる。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 位置：標高315m、南向き 土壌：根底はほぼ石灰岩、地表は大量の明るい小石と浅い土	醸造	通常100%全房醸酵 約18ヵ月間の熟成
				備考 真南向きの丘の頂上付近の畑で、日照時間が多さと、冷涼な気候を併せ持つ。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1985年 位置：標高282～315m、東向き 土壌：赤粘土、化石を含む泥灰土	醸造	部分的に除梗、タンク醸酵 大樽(新樽15%)でマロラクティック醸酵を経て18ヵ月間の熟成
				備考 なだらかな丘の底に位置する、東向きの畑。南西から常に風の吹く区画。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1956年 位置：標高268～311m、東南東向き 土壌：泥灰土、コンプランシャンの石灰岩の小石	醸造	50%以上を全房醸酵 木樽で18ヵ月間程度の熟成
				備考 ディジョンに隣接する、シユノーヴ村の畑で、マルサネ地区の中で元も北にあるリュー・ディの一つ。その名の通り、地域の公爵が所有していた区画。樹齢も最も高くグレーズ・リテと呼ばれる小石の堆積層で、爪くらいの大きさの小石がちりばめられている。石の多い"熱い"テロワールで下層土のマルヌ由来の骨格が特徴。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1985年 位置：標高282～329m、東向き 土壌：頂上のほうはウミユリやウーライトを含んだ石の多い石灰質土壌丘の方には粘土質を含んだ土壤	醸造	部分的に除梗、タンク醸酵 大樽(新樽15%)でマロラクティック醸酵を経て18ヵ月間の熟成
				備考 マルサネ村の真西にある丘の区画。大きな石がごろごろと転がる。少し暗いトーンで、しっかりとしたタンニンの主張を感じるキュヴェ。

● Marsannay Rouge - Les Longeroies マルサネ・ルージュ レ・ロンジュロワ				備考
 <p>MARSANNAY <i>Les Longeroies</i> Domaine Sylvain PATAILLE Marsannay-la-Côte, Châlon-sur-Saône, France</p>	<p>品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1985年 位置：標高270~357m、南・南東向き 土壌：黄色い泥灰土を含んだ赤、茶色の粘土質</p>	<p>畑</p>	<p>醸造 100%全房醸酵 大樽(新樽15%)でマロラクティック 醸酵を経て18ヵ月間の熟成</p>	
 <p>MARSANNAY <i>Le Chapitre</i> Domaine Sylvain PATAILLE Marsannay-la-Côte, Châlon-sur-Saône, France</p>	<p>品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1950~1990年代 位置：標高300m、東向き 土壌：泥灰土、石灰岩の小石、緩やかな斜面</p>	<p>畑</p>	<p>醸造 木樽(新樽30~35%)で15~18ヵ月間の熟成</p>	<p>古くは聖堂参事会 (=Chapitre) の所有していたとされる畑で、最初にブドウ樹を植えたのは大司教だとされる。5haの区画の内、シルヴァンは北側斜面上部を所有。18世紀まではジュヴレと並び高く評価されていた、とされるが1936年に制定されたAOCの規格からはもれてしまったシユノーヴ村のクリマの一つ。砂砂利で、カルシウムが豊富な土壌からは、優れたテクスチャーと骨格のワインが生まれため、シルヴァンのワイナリーでの試飲でも、最後に試飲されるワイン。この畑の重要性を長年訴えてきたシルヴァンだが、2019VTからついに、INAOがこの畑の格付けを地域名格から村名格へと変更した。</p>
 <p>MARSANNAY <i>L'Ancestrale</i> Domaine Sylvain PATAILLE Marsannay-la-Côte, Châlon-sur-Saône, France</p>	<p>品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1930~1945年</p>	<p>畑</p>	<p>醸造 樽で醸酵 樽で24ヵ月間の熟成</p>	<p>ミルランダージュ（結実不良）のセレクションと勘違いされることが多いがそれは正確ではない。古樹であること、短い剪定、低収量、樹冠のトレサーディなど、畑の条件、管理方法からミルランダージュが起きやすいことは事実ではあるが、キュヴェの最重要コンセプトはマルサネの丘の重要三区画からの、最も古いブドウ樹のセレクションであるということ。 それとは別にミルランダージュのブドウは種がない代わりに、果房も小さく、果粒が小さくなるため果皮の比率が高まることで、果汁に対する果皮の量が増える。結果的に出来上がるワインは果皮の抽出物が増え長期熟成型で表現力を備えたワインになる。</p>