

Pierre-Henri Rougeot

ピエール・アンリ・ルージョ

地域：Bourgogne ブルゴーニュ

地区、村：Meursault ムルソー村

醸造・栽培責任者：Pierre-Henri Rougeot

ピエール・アンリ・ルージョ

HP: <https://phrougeot.wixsite.com/phrougeot>



【ワイナリーと造り手について】

ピエール・アンリ・ルージョは、5 世代続くムルソーのドメーヌ・ルージョの当主マルク・ルージョの息子であり、2010 年からワイナリーの運営、ワイン造りに参画しています。ドメーヌは根拠地となるムルソーの他に、モンテリー、サン・ロマン、ポマール、ヴォルネーの各村のワインを生産していますが、大半の畑がムルソーにあり、全部で 13ha 所有しています。

ピエール・アンリはワイナリーへ戻ると、有機栽培へと転換し、醸造中の介入の少ないワイン造りへと少しずつ変換していき、2020 年 VT からは有機認証を取得し、セラーではより優しく丁寧な醸造を心掛けています。ワインは年々精緻にテロワールを表現するようになっていくと、ピエール・アンリは話します。

そんなピエール・アンリが 2017 年より始めたのが、自身の名前を冠したネゴシアンワインの醸造です。彼の考えに共感し、友人と呼べるような関係の栽培家たちからブドウを購入し（ただしムルソーだけは自身の畑）、ドメーヌのワインと同様に、瓶詰までの添加物をしない醸造を実践しています。

彼が自身の責任においてワインを造れるようになったのは 30 歳を過ぎてからのことで、自身にはまだ経験が足りないし、やってみたいことは山ほどある。だから例えば土日であってもなるべく訪問を受けつけ、より多くの時間をワイン造りに割けるようにしていると、意欲に満ちています。

【畑と栽培について】

ドメーヌでは 2020 年 10 月からビオディナミを実践しており、2021 年ヴィンテージからビオディナミの転換プロセスに入る予定です。購入するブドウの畑は、必ずしもビオロジック、ないしはビオディナミではないようですが、ピエール・アンリの考えに共感し、彼の要望を聞きながら栽培をしている友人たちからブドウを購入しています。

ドメーヌの方では 13ha のムルソーの畑を所有しており、一つの村名の畑としては相当量のワインが生産できます。しかしピエール＝アンリとしてはその他のテロワールで、自身の醸造したワインがどのように表現されるかという点にも強い興味があり、彼のムルソーのシャルドネと交換に近い形で、友人たちからブドウを購入することが出来ています。ブルゴーニュワイン一般の価格の高騰、度重なる天候不順によ

る収量減により、欲しい畑のブドウを手に入れることが以前に比べて格段に難しくなっています。しかし彼はムルソー出身であり、幼いころからの馴染みがブルゴーニュ各地でワインを造っており、両親から引き継いだワイナリーもまたムルソーに広い畑を所有していることから、良質な各アペラシオンのブドウを手に入れることが出来ています。

【セラーと醸造について】

収穫されたピノ・ノワールはケースで運ばれ、手作業で選別された後、除梗せずにそのままタンクに入られます。ブドウは無傷で全房のままタンクに入ることが大事だとピエール・アンリは考えます。テロワールを尊重し、完全に表現するために自然酵母で発酵させ、醸造中の亜硫酸の添加はしません。

シャルドネは、ワイナリーに到着すると、プヌマティック・プレスで全房のままプレスされます。果汁はタンク内で10℃にキープし、大きな澱を沈殿させ澄んだ果汁を、木製樽移し、発酵を開始します。ワインは228リットルのブルゴーニュの樽での12~18ヶ月間の熟成の間、澱引きやバトナーージュはしません。

