

# Pierre-Henri Rougeot

## ピエール=アンリ ルージュ



ピエール・アンリ・ルージュは、5世代続くムルソーのドメーヌ・ルージュの当主マルク・ルージュの息子であり、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。2017年からはドメーヌの運営も彼自身の手で行い、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、セラーでは以前よりもワインに不必要な介入をしないよう心掛けています。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、やってみたくことは山ほどある。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。

○Saint Romain サン・ロマン			
	<p>畑</p> <p>品種：シャルドネ100%</p> <p>位置：400-450m</p> <p>土壌：石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>手収穫</p> <p>ブヌマティック圧搾機</p> <p>樽発酵、熟成</p> <p>ステンレスタックで澱みし、アソンプラージュ。フィルトレーションの前に1カ月ほど休ませる。</p>	<p>備考</p> <p>石灰質土壌の急峻な畑。仕上がるワイン申し分なく均衡がとれており、フレッシュで長い余韻が広がる。</p>
○Meursault - Sous la Velle ムルソー スー・ラ・ヴェル			
	<p>畑</p> <p>品種：シャルドネ100%</p> <p>植樹：1960年頃</p>	<p>醸造</p> <p>手収穫</p> <p>ブヌマティック圧搾機</p> <p>樽発酵、熟成</p> <p>ステンレスタックで澱みし、アソンプラージュ。フィルトレーションの前に1カ月ほど休ませる。</p>	<p>備考</p> <p>現在樹齢55年ほどでブドウは早く熟する。豊かな味わいで緊張感を備えたムルソーに仕上がる。</p>
○Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot - Petits Clos シャサーニュ・モンラッシェ プルミエクリュ モルジョ・プティ・クロ			
	<p>畑</p> <p>品種：シャルドネ100%</p> <p>植樹：1950年頃</p> <p>土壌：石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>手収穫</p> <p>ブヌマティック圧搾機</p> <p>樽発酵、熟成</p> <p>ステンレスタックで澱みし、アソンプラージュ。フィルトレーションの前に1カ月ほど休ませる。</p>	<p>備考</p> <p>ラ・ロマネの区画の下部で、坂の途中に位置する畑。石灰質土壌で現在樹齢60年ほどのブドウ木が植わり、仕上がるワインからはミネラルを強く感じる。</p>
●Cote de Nuits Village - Les Plantes du Bois コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ レ・プラント・デュ・ボワ			
	<p>畑</p> <p>品種：ピノ・ノワール100%</p> <p>植樹：1960年頃</p> <p>土壌：石灰質</p>	<p>醸造</p> <p>手収穫</p> <p>15~18日間100%全房発酵</p> <p>発酵期間中は毎日1度か2度のルモンタージュとピジャージュ。フリーラン果汁とプレスした果汁を混ぜて樽詰めして熟成。</p>	<p>備考</p> <p>コンブランシアン村で坂の中腹に位置する畑。まさに石灰質の土壌で育つブドウからは、優れた構成と集中した味わいという大きな特徴をもつワインができあがる。現在樹齢50年以上である。</p>
●Pommard - Rue au port ポマール リュー・オ・ポール			
	<p>畑</p> <p>品種：ピノ・ノワール100%</p>	<p>醸造</p> <p>手収穫</p> <p>15~18日間100%全房発酵</p> <p>発酵期間中は毎日1度か2度のルモンタージュとピジャージュ。フリーラン果汁とプレスした果汁を混ぜて樽詰めして熟成。</p>	<p>備考</p> <p>ポマール村の下部に位置し、ヴォルネイに向かうclos du Châteauからすぐの畑。この区画のブドウから仕上がるワインは、ポマールのワインの中ではとてもエレガントで柔らかくであり、果実が支配的である。</p>
●Gevery Chambertin - En Reniard ジュヴレ・シャンベルタン オン・レニアル			
	<p>畑</p> <p>品種：ピノ・ノワール100%</p> <p>植樹：1990年頃</p>	<p>醸造</p> <p>手収穫</p> <p>15~18日間100%全房発酵</p> <p>発酵期間中は毎日1度か2度のルモンタージュとピジャージュ。フリーラン果汁とプレスした果汁を混ぜて樽詰めして熟成。</p>	<p>備考</p> <p>ジュヴレ・シャンベルタン村の南部に位置する畑。現在樹齢35年で完璧なバランスがとれたブドウがとれ、うまみが強く、エレガントなワインにはエネルギーが満ち溢れる。</p>

	<b>● Gevrey Chambertin - Grands Champs</b> ジュヴレ・シャンベルタン グラン・シャン			備考 ジュヴレ・シャンベルタン村の中心よりやや下部に位置する畑。 ジュヴレの中で石灰質扇状地の谷間において、現在樹齢50年のブドウ木は低収量も手伝って凝縮したブドウをもたらす。
	畑 品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1970年頃	醸造 手収穫 15～18日間100%全房発酵 発酵期間中は毎日1度か2度のルモンタージュとピジャージュ。フリーラン果汁とプレスした果汁を混ぜて樽詰めして熟成。		