



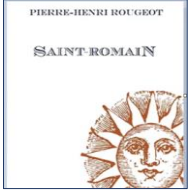
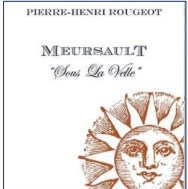


Pierre-Henri Rougeot
 ピエール=アンリ・ルージョ

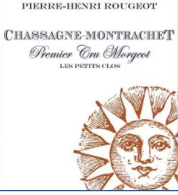

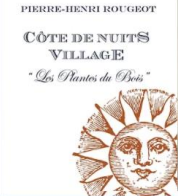

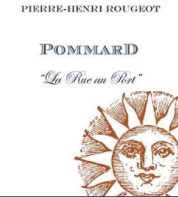


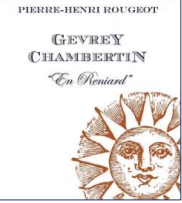
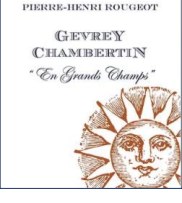
ピエール=アンリ・ルージョは、5世代続くムルソーのドメヌ・ルージョの当主マルク・ルージョの息子であり、2010年からワイナリーの運営、ワイン造りに参画している。2017年からはドメヌの運営も彼自身の手で行い、有機栽培へと転換し、醸造中の介入の少ないワイン造りへと少しずつ変換していった。2020VTからは有機認証を取得し、セラーでは以前よりもワインに不必要な介入をしないよう心掛けている。ワインは年々精緻にテロワールを表現するようになってきていると、ピエール=アンリは話す。

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。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）、ドメヌのワインと同様に、瓶詰めまで添加物を使用しない醸造を実践している。

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。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。だから例えば休日の土日であってもなるべく訪問依頼などを受けつけ、平日に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、意欲に満ちている。

		○Saint Romain サン・ロマン		備考
畑	品種：シャルドネ100% 位置：400-450m 土壌：石灰質	醸造	手収穫、ブスマティック圧搾機 樽発酵、熟成 ステンレスタンクで澱引きし、アソンプラージュ フィルトレーションの前に1か月ほど休ませる	
		○Meursault - Sous la Velle ムルソー スー・ラ・ヴェル		備考
畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1960年頃	醸造	手収穫、ブスマティック圧搾機 樽発酵、熟成 ステンレスタンクで澱引きし、アソンプラージュ フィルトレーションの前に1か月ほど休ませる	
		○Meursault - Le Limozin ムルソー ル・リモザン		備考
畑	品種：シャルドネ100% 土壌：粘土石灰質	醸造	手作業で収穫 全房圧搾、2日間の低温(10℃)で夾雑物を沈殿 土着の酵母によるアルコール発酵、228Lの木樽で乳酸発酵、12~18か月熟成、ラッキングや攪拌は行わない アッサンプラージュしてステンレスタンクに入れ、フィルトレーションの前に1か月ほど休ませる	
		○Meursault - 1er Cru - Poruzots ムルソー プルミエ・クリュ ポリュゾ		備考
畑	品種：シャルドネ100% 土壌：粘土石灰質	醸造	手作業で収穫 全房圧搾、2日間の低温(10℃)で夾雑物を沈殿 土着の酵母によるアルコール発酵、228Lの木樽で乳酸発酵、12~18か月熟成、ラッキングや攪拌は行わない アッサンプラージュしてステンレスタンクに入れ、フィルトレーションの前に1か月ほど休ませる	

	<p>○Chassagne Montrachet - Premier Cru Morgeot - Les 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 レ・プティ・クロ</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>
	<p>○Chassagne Montrachet - 1er Cru - La Maltroie シャサーニュ・モンラッシェ プルミエクリュ ラ・マルトロワ</p>		<p>備考</p>
	<p>●Cote de Nuits Village - Les Plantes du Bois コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ レ・プラント・デュ・ボワ</p>		<p>備考 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、優美な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>
	<p>●Pernand Vergeleses - 1er Cru - Les Vergeleses ベルナン・ヴェルジュレス プルミエ・クリュ レ・ヴェルジュレス</p>		<p>備考</p>
	<p>●Pommard - La Rue au port ポマール ラ・リュ・オ・ポール</p>		<p>備考 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であり、果実が支配的である。</p>

	<p align="center">● Gevrey Chambertin - En Reniard ジュヴレ・シャンベルタン アン・ルニアル</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>
畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1990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を行う フリーラン果汁とプレスした果汁をブレンドし樽詰めして熟成	
	<p align="center">● Gevrey Chambertin - En Grands Champs ジュヴレ・シャンベルタン アン・グラン・シャン</p>			<p>備考</p> <p>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。</p>
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を行う フリーラン果汁とプレスした果汁をブレンドし樽詰めして熟成	