

Mickaël Bourg

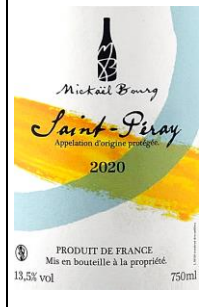
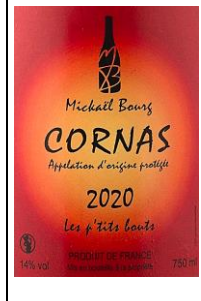
Mickaël Bourg

ミカエル・ブール

Racines 

ワイナリーを初めて訪問させてもらったのが2021年の冬。出会った造り手は、肌が良く焼け、着飾らない農夫だった。代々続くブドウ農家の出身ではないが、2000年から2012年まで、コルナスのドメーヌ・デュ・クーレで働きつつ、自身の畑を少しずつ広げていった。初VTはコルナス2004、サン・ペレ2006。表土が薄く花崗岩が大半を占める畑をピオロジック栽培で管理しており、耕作は馬で行い更に急峻な斜面はウィンチによる耕作をしている。

コルナスの村の中にある小さな教会の裏にある地上階のセラーは、広くはないが古い石造りのセラーで、壁も分厚い。赤白ともに、全房で醸造しており、亜硫酸はマロラクティック醗酵後と瓶詰前に10mg/Lをそれぞれ添加する。

		<p style="text-align: center;">○Saint Peray サン・ペレ</p>		
	<p>畑</p> <p>品種：マルサンヌ100% 植樹：1950～1990年代 位置：標高200m、 土壌：花崗岩</p>	<p>醸造</p> <p>全房でプレス後、樽で醗酵を始める 18ヶ月樽熟成 2021年VTのように霜の被害があった りした年はステンレスタンクで醗酵を 進める事も。醗酵終了後も澱引きをせ ず、そのままシュールリー熟成を続け る。</p>	<p>備考</p> <p>合わせて0.65haの2つの畑のブドウを 使用。南の白らしい成熟した甘みを すっきりとした酸が支え、味わいのノ リもしっかりしているが、開けたては 果実味の透明感が印象的。</p>	
	<p>畑</p> <p>品種：シラー100% 植樹：1950～2013年 位置：南～南西向き 土壌：花崗岩</p>	<p>醸造</p> <p>シラーは区画ごとにマセレーション (2～3週間)と醗酵を行う。醗酵の始 めはルモンタージュを行い醗酵がある 程度進んだところ(糖度比重が1060 程度)から、一日一回のピジャージュ を行う。その後600Lの樽で、18ヶ月 熟成。</p>	<p>備考</p> <p>樹齢の様々な合計1.8haの4つの畑の ブドウを使用。軽やかな赤い果実の チャーミングな要素と熟したシラー の、スパイシーな要素がバランスよく まとまっている。</p>	