

Mickaël Bourg

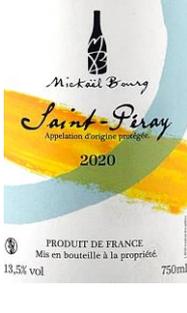
Mickaël Bourg

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め前に10mg/Lをそれぞれ添加する。

		○Saint Peray サン・ペレ			
					
	畑	品種：マルサンヌ100% 植樹：1950～1990年代 位置：標高200m 土壌：花崗岩	醸造	全房でプレス後、樽で醗酵を始める 18か月間樽熟成 2021VT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ある 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	備考 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。
		●Cornas - Les p'tits Bouts コルナス レ・プティ・ブー			
					
	畑	品種：シラー100% 植樹：1950～2013年 位置：南～南西向き 土壌：花崗岩	醸造	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シュを行う その後600Lの樽で、18か月間熟成	備考 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。