



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

造り手 : 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年からドメーヌ・ルージョの運営、ワイン造りにも参画している。ドメーヌは根拠地となるムルソーの他に、サン・ロマン、モンテリー、ポマール、ヴォルネーの各村のワインを生産しているが、ムルソーに大半の畠を所有しており、合わせて13haの畠を所有。

ピエール＝アンリは実家のワイナリーへ戻ると、農法をバイオロジック栽培へと転換し、醸造中の介入の少ないワイン造りへと少しずつ変えていく。2020年VTからは有機認証（エコセール）も取得。ドメーヌの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生産だ。彼の考えに共感し、友人と呼べるような関係のブドウ栽培家・ワイン生産者たちからブドウを購入し、自社所有以外のテロワールからのワイン生産を行おうというプロジェクトだ。



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作りに割けるようにしている」と意欲に満ちている。

【畠と栽培について】

ドメーヌ・ルージョでは 2020 年 10 月からバイオダイナミック農法を実践しており、2021 年 VT から認証の転換プロセスに入っている。ドメーヌの所有するムルソーの畠は“十分に”あり、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るようだ。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、欲しい畠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るそうだ。しかしムルソー出身であること、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いること、両親から引き継いだワイナリーもムルソーに広い畠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る。





【セラーと醸造について】

ブドウの収穫は手収穫を徹底しており、15-20kg のケースで搬送の後、セラーで選果を行う。自然酵母で醸酵し、醸造中の亜硫酸添加はしていない。

ピノ・ノワール (およびガメ) のマセレーションは全房 100% で行うことが多いが、50-100% の間で推移。マセレーションの期間は 10-18 日間ほどで、期間中はピジャージュを 1, 2 度、と毎日のルモンタージュで抽出を行う。油圧式の垂直式のプレスを使用してプレス。

シャルドネは、ヌマティック・プレスで全房のままプレスされ、10°C でデブルバージュを行い、大きな澱を沈殿させる。木製樽へと移し、醸酵・熟成中の澱引きやバトナージュはしていない。

