



## Pierre-Henri Rougeot

### ピエール＝アンリ・ルージュ

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・ルージュ

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 年からドメーヌ・ルージュの運営、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、ムルソーに大半の畑を所有しており、合わせて 13ha の畑を所有。

ピエール＝アンリは実家のワイナリーへ戻ると、農法をバイオリ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くと、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で「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造りに割けるようにしている」と意欲に満ちている。

### 【畑と栽培について】

ドメーヌ・ルージュでは 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畑は“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、欲しい畑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畑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。自然酵母で醗酵し、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、プヌマティック・プレスで全房のままプレスされ、10℃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、醗酵・熟成中の澱引きやバトナージュはしていない。

