

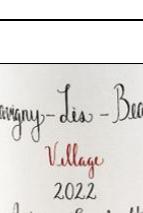


Antoine Lienhardt
アントワーヌ・リエナルト

Racines

一度は途切れた家族のワイン造りの歴史を、2011年にアントワーヌ・リエナルトは再興した。各地のワイン生産者の元で経験を重ねる中で自問自答し、当初のワイン造りからはワインのスタイルは大きく変わってきた。2019年にバイオロジック栽培の認証を取得、馬による耕作、全房醸酵の導入。瓶詰まで醸造添加物のないワイン造りへと切り替えたりと、現在も発展の途上と言えるだろう。祖父から受け継いだ5haの畠を、自身もまた古き良き農家の知恵とともに未来へと託すことを考え、ヴァン・ナチュールを造るという選択に至ったのだった。

 <i>Antoine Lienhardt</i>	○Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ				備考
	畠	品種：アリゴテ100% 植樹：1940～1990年代植樹 土壌：小石の多い粘土石灰土壌	醸造	プレス後24時間デブルバージュ 木製樽（500L）、卵型セメントタンク、石器で20ヵ月間熟成	
 <i>Antoine Lienhardt</i>	○Bourgogne Aligoté - 35 mois d'élevage ブルゴーニュ・アリゴテ 35ヵ月熟成				備考
	畠	品種：アリゴテ100% 植樹：1940～1990年代植樹 土壌：小石の多い粘土石灰土壌	醸造	プレス後24時間デブルバージュ 木製樽（500L、600L）、卵型セメントタンク、石器で20ヵ月間熟成	
 <i>Antoine Lienhardt</i>	○Bourgogne Chardonnay ブルゴーニュ・シャルドネ				備考
	畠	品種：シャルドネ100% 植樹：1940～1990年代植樹 土壌：小石の多い粘土石灰土壌	醸造	プレス後24時間デブルバージュ 木製樽（500L）、卵型セメントタンク、石器で20ヵ月間熟成	
 <i>Antoine Lienhardt</i>	○Meursault - Sous la velle ムルソー スー・ラ・ヴェル				備考
	畠	品種：シャルドネ100% 植樹：1980年代 土壌：50cmの粘土層、石灰土壌	醸造	プレス後24時間デブルバージュ 木製樽（500L）、卵型セメントタンク、石器で20ヵ月間熟成	
 <i>Hélène Lienhardt</i>	●VdF - Hél'ô de Rose エロー・ド・ローズ				備考
	畠	品種：ピノ・ノワール100%	醸造	1日マセレーション ステンレスタンクで醸酵 ステンレスタンクで8ヵ月間熟成	
 <i>Antoine Lienhardt</i>	●VdF - Grand Crew グラン・クルー				備考
	畠	品種：グルナッシュ、シラー、ピノ・ノワール	醸造	ステンレスタンクで一部短いマセレーション ステンレスタンクとセメントタンクと 炻器で8ヵ月間熟成	

	<p style="text-align: center;">● Coteaux Bourguignon - Gamayoptère コトー・ブルギニヨン ガメオブテール</p>				備考	<p>フィサンの友人（Pierrot）から、コート・ド・ニュイには珍しいガメを購入。選果と収穫はアントワーヌ達が行う。GamayoptèreとはGamayとcoléoptère(甲虫)を組み合わせた名前で、甲虫はこの畑の“クリーン”な栽培工程の象徴である。エチケットの甲虫のデザインは毎年変更。</p>
	<p style="text-align: center;">● Bourgogne Pinot Noir ブルゴーニュ・ピノ・ノワール</p>					<p>ピノ・ノワールの古樹、2つの畑のブレンド。畑はコンプランシャンの丘の下の方で果実が良く熟す。</p>
	<p style="text-align: center;">● Bourgogne Pinot Noir - Vignes Blanches ブルゴーニュ・ピノ・ノワール ヴィーニュ・ブランシュ</p>				備考	<p>ピノ・ノワールの古樹、2つの畑のブレンド。畑はコンプランシャンの丘の下の方で果実が良く熟す。セレクション・マサルで植樹した若木。</p>
	<p style="text-align: center;">● Côte de Nuits - Villages - Les Plantes Aux Bois コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ レ・プラント・オ・ボワ</p>					<p>コンプランシャン村の緩やかな斜面の一一番上の区画。1.4haのドメーヌで一番大きな畑で樹齢も高い。ワインは還元的なキャラクターになりがちで、タバコやスパイスが香る。</p>
	<p style="text-align: center;">● Côte de Nuits-Villages - Les Essards コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ レ・ゼサール</p>				備考	<p>コンプランシャン村の緩やかな斜面の一一番上の区画。レ・プラント・オ・ボワに隣接するが、テロワールの違いから赤い果実味の風味豊かな、エレガントなワインが生まれる。</p>
	<p style="text-align: center;">● Côte de Nuits Villages - Aux Vignottes コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ オ・ヴィニヨット</p>					<p>クロ・ド・ラ・マレシャルと国道を挟んで隣接する畑。香り高い。</p>
	<p style="text-align: center;">● Savigny-lès-Beaune サヴィニイ=レ=ボーヌ</p>				備考	<p>バイオロジック栽培（認証取得）をしている栽培家からのブドウを購入。</p>

	●Côte de Nuits-Villages - Emphase コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ アンファーズ				
Emphase Antoine Lienhardt	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1935～1950年頃 位置：斜面、平地など 土壌：粘土質、砂質	醸造	ステンレスタンクで2-3週間醸酵 木製樽と一部石器と卵型セメントタンクで10ヶ月間熟成	備考 ドメーヌの所有するコンプランシアン村の7つの樹齢の高いブドウのブレンド。粘土、石の多い土壌、砂質土壌、丘の斜面、平地。これらすべてがワインに偉大な複雑性を与える、アントワーヌの自信作。
	●Nuits-Saint-Georges Rouge ニュイ=サン=ジョルジュ・ルージュ				
Nuits Saint Georges Village Antoine Lienhardt	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1940～1970年代 土壌：粘土・石灰質	醸造	ステンレスタンクで2-3週間醸酵 木製樽で10ヶ月間熟成	備考 ニュイ・サン・ジョルジュの3つの区画のブレンド。北の冷涼な気候と南の最適な日照という2つのテロワールの組み合わせにより、複雑でバランスのとれたワインが生まれる。
	●Gevrey-Chambertin Village ジュヴレ=シャンベルタン・ヴィラージュ				
GEVREY-CHAMBERTIN VILLAGE 2018 Antoine Lienhardt	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1970年	醸造	ステンレスタンクで2-3週間醸酵 木製樽で10-15ヶ月間熟成	備考 クロ・ド・ベーズの畑の下にある、オン・レニアルの畑。2016年までバイオロジック栽培を行っている生産者だったが、それ以降は慣行農法の生産者が管理している畑からブドウを購入。
	●Volnay Premier Cru - Santenots ヴォルネイ・ブルミエ・クリュ サントノ				
Volnay 1 ^{er} Cru Santenots Antoine Lienhardt	畑	品種：ピノ・ノワール 位置：東～南東向き、 土壌：粘土・石灰質	醸造	ステンレスタンクで2-3週間醸酵 木製樽で10ヶ月間熟成	備考 ヴォルネイ村の南に隣接するムルソー村に属するが、ヴォルネイ村から続くピノ・ノワールに適した土壌。ブドウの栽培はバイオロジック栽培のものを購入。
	●Clos Vougeot - Grand Cru クロ・ヴージョ グラン・クリュ				
Clos Vougeot Grand Cru 2022 Antoine Lienhardt	畑	品種：ピノ・ノワール100%	醸造	ステンレスタンクで2-3週間醸酵 木製樽で10ヶ月間熟成	備考 2021年からバイオロジック栽培の畑からの買いブドウ。トーストの軽いストッキンジャー製の樽を使用。
	●Charmes Chambertin - Grand Cru シャルム・シャンベルタン グラン・クリュ				
Charmes Chambertin Grand Cru 2022 Antoine Lienhardt	畑	品種：ピノ・ノワール100%	醸造	ステンレスタンクで2-3週間醸酵 木製樽で10ヶ月間熟成	備考 トーストの軽いストッキンジャー製の樽を使用。