Antoine Lienhardt
アントワーヌ・リエナルト

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、全房醗酵の導入。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の畑を、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。

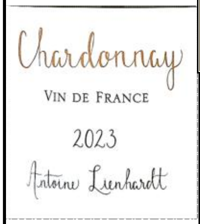
2023	穏やかな冬のあと、芽吹きは遅く、霜害は限定的。5月半ばから気温が上がると、ブドウは一気に成長。雷雨と高温多湿な夏で、ベト病のプレッシャーは強い年だった。それでもヴェレゾン以降は晴天に恵まれ、収穫を9月5日に始めた。ワインは予想通り果実味豊かな実りとなった。
2022	乾燥し日差しの強い年だったが、夏の嵐が水を運んでくれた。フレッシュな果実味を残すため8/27という早い収穫時期で、キャラクターは2019VTと2020VTの間のような、時にはシリアスな印象のワインに仕上がった。収穫量は30-35hl/ha。
2021	遅霜の被害はオ・ヴィニョットの畑で強く見られた程度で、寒い春、長雨によりブドウの成熟はゆっくりとなり、うどん粉病、ベト病のプレッシャーが高く畑の管理が難しかった。ぬかるみのせいで農薬散布のために畑に入ることも難しかった。9/15に収穫を始めたが、畑でもセラーでも多くの選果を必要とし
2020	３月半ばから、９月半ば、ブドウの生育期の天気がずっと良く、収穫は早まり、8/23に収穫を開始。熱く乾燥した年で収穫量は少なかったが、病害などの心配のない年だった。出来上がったワインのバランスは良く、期待のできるVTだ。
2019	大きな問題の無い”ノーマル”なVTと言える。うどん粉病とベト病によるプレッシャーもあったが、温暖でちょうど良いタイミングで雨も降ったため、量は多くはないが見事な収穫を得ることができた。9/11収穫開始。
2018	理想的なシーズンの始まりだった。ブドウの木は見事で健全な成育だったが7/15の嵐により深刻な被害を受け、収穫量は半分に。その後、干ばつと熱波が続き、収穫が早まり、9/1に収穫を開始した。
2017	2016年ヴィンテージとは対照的に、2017年の天候はとてもよかった。春の訪れは早く、暑かったため、芽吹きは早く（4月6日頃）収穫は9/5に始めた。ブドウは香り高く、フェノールがよく熟し、テロワールをよく表現している。

○Bourgogne Aligoté
ブルゴーニュ・アリゴテ

畑	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	備考	コンブランシアン村の複数の畑のブレンド。小石の多い粘土石灰土壌からは、フレッシュでミネラリー、透明感を白ワインに与える。

○Bourgogne Aligoté - 35 mois d'élevage
ブルゴーニュ・アリゴテ　35ヵ月熟成

畑	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35ヵ月間熟成	備考	コンブランシアン村の複数の畑のブレンド。小石の多い粘土石灰土壌からは、フレッシュでミネラリー、透明感を白ワインに与える。

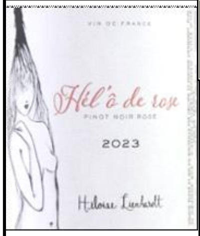


○Vdf Chardonnay 2023
シャルドネ

畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1990年代 土壌：粘土、シレックス	醸造	ダイレクトプレス 木製樽で22か月間熟成	備考	ロワール・エ・シェール県、トゥーレーヌのシャルドネを購入しているが、ブルゴーニュでの醸造なので、地域名は表記不可。2021年からバイオロジック栽培をしている農家から購入。

○Bourgogne Chardonnay
ブルゴーニュ・シャルドネ

畑	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	備考	コンブランシアン村の複数の畑のブレンド。小石の多い粘土石灰土壌からは、フレッシュでミネラリー、透明感を白ワインに与える。

ラベル	ワイン	畑	醸造	備考
	○Meusault - Sous la velle ムルソー　スー・ラ・ヴェル	品種：シャルドネ100% 植樹：1980年代 土壌：50cmの粘土層、石灰土壌	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	ムルソー村のすぐ南にあるスー・ラ・ヴェルの区画。ブドウ供給元の栽培家は2012年からバイオロジック栽培へと転換した。
	●VdF - Hél'ô de Rose エロー・ド・ローズ	品種：ピノ・ノワール100%	1日マセレーション ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで8ヵ月間熟成	Antoineの妹、Héloise作のロゼワイン。プレス機の中で一晩マセレーションをさせた軽快なロゼワイン。 Hello! de Rose!
	●VdF - Grand Crew グラン・クルー	品種：グルナッシュ、シラー、ピノ・ノワール	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	ローヌ地方、ヴォークルーズ県の友人からの買いブドウのグルナッシュとシラー、そして自身のピノ・ノワールをブレンドし"Grand Crew＝素晴らし仲間"と名付けた。
	●Coteaux Bourguignon - Gamayoptère コトー･ブルギニョン　ガメオプテール	品種：ガメ 土壌：粘土・石灰質	ステンレスタンクで醗酵 古樽で7ヵ月間熟成	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。
	●Bourgogne Pinot Noir ブルゴーニュ・ピノ・ノワール	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1970年代 位置：丘の下の方 土壌：小石の多い粘土石灰土壌	ステンレスタンクで2-3週間マセレーション 木製樽とセメントタンクで半年間熟成	ピノ・ノワールの古樹、2つの畑のブレンド。畑はコンブランシアンの丘の下の方で果実が良く熟す。
	●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	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：2010年代 位置：丘の下の方 土壌：小石の多い粘土石灰土壌	ステンレスタンクで2-3週間マセレーション 木製樽で10ヵ月間熟成	ピノ・ノワールの古樹、2つの畑のブレンド。畑はコンブランシア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。
	●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	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1950年代 位置：北東～南東 土壌：粘土の多い石灰土壌	ステンレスタンクで2-3週間マセレーション 木製樽（2/3）と卵型セメントタンク（1/3）で10ヵ月間熟成	コンブランシアン村の緩やかな斜面の一番上の区画。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。

●Côte de Nuits-Villages - Les Essards
コート･ド･ニュイ･ヴィラージュ　レ・ゼサール

畑		醸造		備考	
畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1970年代 位置：西向き、東向き 土壌：小石の多い粘土石灰土壌	醸造	ステンレスタンクで2-3週間マセレーション 木製樽と一部石器で10ヵ月間熟成	備考	コンブランシアン村の緩やかな斜面の一番上の区画。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。

●Côte de Nuits Villages - Aux Vignottes
コート･ド･ニュイ･ヴィラージュ　オ・ヴィニョット

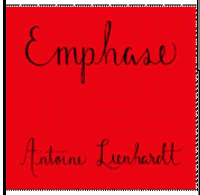
畑		醸造		備考	
畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1960年代 位置： 土壌：粘土の多い石灰岩土壌	醸造	ステンレスタンクで2-3週間マセレーション 木製樽と一部石器で10ヵ月間熟成	備考	クロ・ド・ラ・マレシャルと国道を挟んで隣接する畑。香り高い。

●Savigny-lès-Beaune
サヴィニィ＝レ＝ボーヌ

畑		醸造		備考	
畑	品種：ピノ・ノワール100%	醸造	古樽熟成	備考	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。

●Nuits-Saint-Georges Rouge
ニュイ＝サン＝ジョルジュ・ルージュ

畑		醸造		備考	
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週間醗酵 木製樽で10ヵ月間熟成	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。



●Côte de Nuits-Villages - Emphase
コート･ド･ニュイ･ヴィラージュ　アンファーズ

畑		醸造		備考	
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週間醗酵 木製樽と一部石器と卵型セメントタンクで10ヵ月間熟成	備考	ドメーヌの所有するコンブランシアン村の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。

●Fixin Village
フィサン　ヴィラージュ

畑		醸造		備考	
畑	品種：ピノ・ノワール100%	醸造	ステンレスタンクで2-3週間醗酵 木製樽で22ヵ月間熟成	備考	フィサンはマルサネとジュヴレ＝シャンベルタンに挟まれたアペラシオンで、一般的に色が濃く、骨格とタンニンが強い、やや堅牢な味わいが特徴とされ「冬のワイン」ともしばしば形容される。 2019年からバイオロジック栽培をしている農家から購入。

<table>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">●Gevrey-Chambertin Village
ジュヴレ＝シャンベルタン・ヴィラージュ</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">クロ・ド・ベーズの畑の下にある、オン・レニアールの畑のブドウ主体。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。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：ピノ・ノワール100%
植樹：1970年</td><td>醸造</td><td>ステンレスタンクで2-3週間醗酵
木製樽で10-15ヵ月間熟成</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">●Volnay Premier Cru - Santenots
ヴォルネイ・プルミエ·クリュ　サントノ</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">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。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：ピノ・ノワール
位置：東～南東向き、
土壌：粘土・石灰質</td><td>醸造</td><td>ステンレスタンクで2-3週間醗酵
木製樽で10ヵ月間熟成</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">●Clos Vougeot - Grand Cru
クロ・ヴージョ　グラン・クリュ</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">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。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：ピノ・ノワール100%</td><td>醸造</td><td>ステンレスタンクで2-3週間醗酵
木製樽で10ヵ月間熟成</td></tr>
<tr><td rowspan="2">
</td><td colspan="4">●Charmes Chambertin - Grand Cru
シャルム・シャンベルタン　グラン・クリュ</td><td rowspan="2">備考</td><td rowspan="2">トーストの軽いストッキンジャー製の樽を使用。</td></tr>
<tr><td>畑</td><td>品種：ピノ・ノワール100%</td><td>醸造</td><td>ステンレスタンクで2-3週間醗酵
木製樽で10ヵ月間熟成</td></tr>
</table>