

# Domaine Tessier

ドメーヌ テシエ



テロワールに根差し、実直にムルソーを体現。世界中のブルゴーニュファンが熱い視線を注ぐ『ブルゴーニュ最高の無名の生産者』。



ジャンシス・ロビンソンがその卓越した技量を認め、ビル・ナンソンが『ブルゴーニュ最高の無名の生産者』に数えるムルソーのライジング・スター。それがアルノー・テシエである。近年、醸造面で造り込むのではなく、真摯な畑仕事とテロワールがもたらすブドウの個性を重視したクリアなワインを手掛ける生産者が増えてきているが、その中でもアルノーのワインは土地の本質を表現する透明度の高さが際出している。ムルソーの特徴は、「ミネラリーで香り高いワインを造る土壌」というアルノーの言葉通り、輝くようなミネラルを軸とする彼のワインは密度が高く凝縮しているが、同時に非常にピュアで繊細だ。オークとポリウムを全面に出した昔ながらのムルソーとは対極にあるその味わいは、このアペラシオンの新世代の象徴たるにふさわしい。

7.5haの所有畑はブルゴーニュ・ブランの区画の一部を除き、全てムルソーにある。ムルソーの三大ブルミエクリュに数えられるシャルムやジュヌヴリエールをはじめ、近隣の生産者がうらやまほどムルソーを代表する畑が揃っている。テシエ家が優れた畑を所有していることは、ブルゴーニュ評論の大家アラン・メドーも認めるところだ。

素晴らしい畑を持ちながら、これまで全く知られていなかったのは、アルノーの父親のミシェルがブドウ栽培を自ら行うようになるまで、畑は他の生産者に貸し出されていたからだ。ミシェルの代でも、収穫したブドウの大半をネゴシアンに売っていた。2005年にミシェルが早世した際、畑が売却されるのではという噂も立ったが、ワイン造りが何よりも好きだったアルノーは、弱冠21歳にしてドメーヌを継ぐ道を選んだ。更に彼はブドウ栽培を続けるだけでなく、本格的に元詰めすることを決意した。2006年、アルノーはネゴシアンにブドウの供給を続ける傍ら、初ヴィンテージを仕込んだ。その数わずか1500本。ドメーヌとしての実績を持たない若者にとって大きな挑戦だったが、アルノー・テシエの名は瞬間にワイン関係者の間を駆け巡った。

短期間で大きな注目を集める生産者となったアルノーだが、彼のワイン造りの要となるのは常に変わらず畑である。「健全なブドウと低収量がワインのクオリティを決める」という信条を持つ彼は、文字通り週末も休むことなく畑仕事に明け暮れている。その一途な仕事ぶりは、人を雇うことなく、同じく醸造家である妻のカトリーヌと実質2人で畑の世話をすることからも明らかだ。

栽培はほぼバイオロジックで、除草剤や殺虫剤は使用しない。1ヘクタールあたり1万本ものブドウが植えられた畑は低いグイヨで仕立てられ、念入りに剪定される。樹液が運ぶ養分をブドウに集中させるため、実がならない方の枝は全て春先に切り落とし、光合成に有利になるよう、長梢を通常よりも高く固定し、除葉はしない。葉を残しておくことで、ブドウが直射日光や曇りなどから守られ、ゆっくりと成熟するという利点も生まれる。香りとフレッシュ感を第一に考えるアルノーは、標準よりも早めに収穫を行うが、広い光合成面積を確保した栽培のおかげで十分な糖度を備えたブドウが得られる。

一方、醸造面では、各テロワールの個性を尊重するため、人の手の介入は最小限に止めている。熟成に用いる新樽率は30%以下と低い。アルノーは既に、ブドウ、ひいてはテロワールの個性をいかにワインの中で際立たせるかということにも長けている。シャブリの名手ヴァンサン・ドーヴィサも目置醸造センスの持ち主なのだ。

「ブドウがワインを造る」、「偉大なワインは優れたテロワールから生まれる」。優れたワインを語る際に度々口にされるこれらの言葉を、アルノー・テシエの前にすると思いきざすにはいられない。ムルソーは本来どんな土地であるのか、それを知るためには必ず飲むべき生産者の一人である。

## ムルソー プルミエ・クリュ ル・ポリュゾ・ドゥスュ 2017 Meursault 1er Cru Le Poruzot Dessus

限定	希望小売価格 ¥13,000
●産地:	Meursault 1er Cru
●品種:	シャルドネ100%
●熟成:	バリック12ヶ月(新樽25%)後、ステンレスタンク6ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	13.5%

最高樹齢60年以上。ポリュゾ・ドゥスュは、ポリュゾの中で最も優れた斜面上部の区画。所有区画はジュヌヴリエールに隣接する。石が多く表土の薄い土壌を持つ東向き斜面にあり、緊張感と高い密度を備えたワインを生む。熟したレモンや白い花のフローラルな香り。トーンの高い緻密な味わいに、シャルドネ・ミヌスクと名付けられたクローンが芳香を添える。

## ムルソー プルミエ・クリュ レ・ジュヌヴリエール 2017 Meursault 1er Cru Les Genevierieres

限定	希望小売価格 ¥15,000
●産地:	Meursault 1er Cru
●品種:	シャルドネ100%
●熟成:	バリック12ヶ月(新樽25%)後、ステンレスタンク6ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	13.5%

ムルソーの三大ブルミエクリュに数えられるジュヌヴリエールの中でも、所有畑は上部区画にあり、ポリュゾ・ドゥスュに隣接する。白い花やハチミツが軽やかに立ち上るクリーンな香り。クリスタルのような透明感をたたえた味わいは、シルクのように艶やかで、エネルギーと気品に満ちている。ジュヌヴリエールの洗練されたキャラクターがピュアに表現されている。

## ムルソー プルミエ・クリュ レ・シャルム・ドゥスュ 2017 Meursault 1er Cru Les Charmes Dessus

限定	希望小売価格 ¥14,000
●産地:	Meursault 1er Cru
●品種:	シャルドネ100%
●熟成:	バリック12ヶ月(新樽25%)後、ステンレスタンク6ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	13.5%

樹齢30-60年以上。シャルム・ドゥスュは、ムルソーの三大ブルミエクリュに数えられるシャルムの最良区画。黄色い柑橘類を思わせる優美な香り。シャルムらしいふくよかでボリュームある味わいの中に、緊張感を秘めている。ミネラル漂うフローラルな余韻は非常に長い。

## ブルゴーニュ・ブラン シャン・ペリエール 2017 Bourgogne Blanc Champ Perrier

限定	希望小売価格 ¥4,550
●産地:	Bourgogne
●品種:	シャルドネ100%
●熟成:	バリック12ヶ月(新樽10%)後、ステンレスタンク6ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	13%

ムルソー村とビュリニー村の境にある区画。ブドウの大半が樹齢40年以上。レモンやリンゴのフレッシュな香りに続き、熟した黄色い果実が開く。ジュシーな果実の中にビュリニーを思わせる鮮烈なミネラルが潜む。アタックからフィニッシュまで一貫してピュアな味わいは、軽やかだがキメ細かく、しっかりと焦点が絞られている。

## ムルソー 2017 Meursault

限定	希望小売価格 ¥9,000
●産地:	Meursault
●品種:	シャルドネ100%
●熟成:	バリック12ヶ月(新樽20%)後、ステンレスタンク6ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	13%

複数の区画をブレンドした芳醇でフルーティーなムルソー・ヴィラージュ。白い花、桃、白系果実のチャーミングなアロマにフレッシュなアーモンド、バターヒント。ふくよかでボリュームのある味わいだが、豊富なミネラルがクリーンでフレッシュなフィニッシュを演出する。熟成のポテンシャルを兼ね備えた卓越したヴィラージュ。

## ムルソー カス・テット 2017 Meursault Casse Tetes

限定	希望小売価格 ¥9,400
●産地:	Meursault
●品種:	シャルドネ100%
●熟成:	バリック12ヶ月(新樽25%)後、ステンレスタンク6ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	13%

Casse Tete(カス・テット)は労力を必要とする仕事など意味する言葉で、この区画が耕作しにくいことから命名された。樹齢は40~60年。斜面中腹にある石が多い畑。所有している区画の中で最も標高が高く、ミネラル分が豊富かつ酸度が多少下がってバランスの取れたワインが出来るので、最も収穫が遅い区画でもある。

## ムルソー グラン・シャロン 2017 Meursault Grands Charrons

限定	希望小売価格 ¥9,400
●産地:	Meursault
●品種:	シャルドネ100%
●熟成:	バリック12ヶ月(新樽25%)後、ステンレスタンク6ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	13%

斜面中腹にあり、ひとつ畑を挟んだ南隣はムルソーの名高いブルミエクリュ、グット・ドールという恵まれた立地を誇るヴィラージュの区画。リンゴや黄桃のフローラルな香り。アロマティックな味わいはエレガントでしなやかな。心地よい緊張感を伴い、ミネラリーな余韻へと続く。