Pascal Prunier Bonheur

パスカル・プルニエ・ボヌール

今後の要注目アペラシオンであるオーセイ・デュレス、モンテリを中心とした小規模生産者。樹齢が高いブドウから自然と抑制された収量で、各テロワールを表現する。

現当主パスカル・プルニエは長男として、1964年に生まれた。父アンドレはブドウ栽培者で、オーセイ・デュレスで現在も著名なプルニエ家の長であるジャン・プルニエの息子である。高校卒業後、パスカルはボーヌのブドウ栽培学校に入学し、まだ20歳にも満たない1983年に3haの畑を借りてワイナリーを創業した。パスカルは1999年にクリスティーヌ・ボヌールと結婚。彼女のドメーヌに対する偉大な貢献を称え、ドメーヌ名に彼女の名を含めてパスカル・プルニエ・ボヌールと改名し今日に至る。

ワイナリーは現在、サン・ロマン、オーセイ・デュレス、ムルソー、モンテリー、ポマール、そしてボーヌの様々な規模の区画でワイン造りを行っており、その広さは8haに及ぶ。幅広いテロワールがあるため、それぞれのテロワールを表現したワイン造りはパスカルにとって非常に刺激的なものである。

パスカルは、「私たちは醸造家であり、ブドウ栽培家である。いわば、ドメーヌの魂、ハート、精神そのものが『ワイングローワー』である。ブルゴーニュの価値観が私達の原動力であり、テロワールを代表するワインを造ることに全力を注ぐ。」と、自身の哲学を語っている。

オーガニック認証を取得することにこだわらないが、栽培においては、"オール・ナチュラル"の哲学で作業をしている。化学薬品は使用せず、例外的な問題が発生した場合を除き硫黄と銅のみで対処する。土壌を耕すことを大切にしており、草の繁殖を抑えている。畑でもセラーでも、太陰暦を参考にして作業を決める。

パスカルは、既存の考え方に固執せず、常に自らの考え方を進化させ続ける。今では、ドメーヌに新たな視点を与えてくれる『アグロ・エコロジー』という考え方に情熱を捧げている。「ワインのエッセンスがブドウのみから来るとは言えず、ブドウはブドウが育つ土壌から生まれる、ということを忘れてはならない。今日、『ワイングローワー』という名前は、これまで以上に根本的な意味を帯びている。つまり、ヴィンテージが造られるのは畑なのだ。」と、力強く語る。

白ワイン、赤ワイン両方の醸造に多くの経験を有するパスカルは、その結果として現在以下の醸造方法を採用している。白ワインでは、収穫したブドウをできるだけ早くワイナリーに運び、空気圧プレスで優しくプレスする。オーク樽での発酵はフィネスとアロマを最大限に保つために、18～22℃で行う。赤ワインでは、キュヴェやヴィンテージによって、様々な除梗比率のブドウを使用し、温度調節ができるステンレスタンクで12℃まで冷却、3～6日間、発酵前低温浸漬を行う。その後、温度はゆっくりと上昇し、最高約32～34° Cとなる。果汁を均質化するために、発酵中はルモンタージュを繰り返し行い、抽出が強くなりすぎないようピジャージュは最小限にとどめる。アルコール発酵はテロワールの表現に有利な自然酵母を使用して15～21日間行い、タンクからデキュヴァージュするタイミングは、毎日のテイスティングで慎重に見極め決定している。

パスカル・プルニエ・ボヌールには世界的な注目度が高まっており、WAでは、「畑は古木の比率が高く、収量が必然的に抑えられている。控え目なアペラシオンから風味豊かなワインが造られる。エレガントな骨格とアロマの複雑さを高く評価してきた。更に非常にお買い得な価格である。今後もプルニエのワインに注目していきたい。」と、紹介されている。

過去格下のアペラシオンとして見られていたオーセイ・デュレスやモンテリーは現在温暖化の影響を受けブドウの熟度が上がったことで注目すべき産地となっている。この地に古くから根ざし、現在も魅力的な価格でテロワールを表現したワインをリリースしている造り手として、是非とも押さえてほしい生産者であることは間違いない。

オーセイ・デュレス　ブラン　クレ
2021 Auxey Duresses Blanc Crais

限定　希望小売価格　¥8,500

- 産地：Auxey Duresses
- 品種：シャルドネ100%
- 熟成：バリック14ヶ月（新樽15%）後、ステンレスタンク2ヶ月
- 評価：ー
- アルコール度数：13.5%

クリアで輝きのある緑がかった淡いゴールドの色調。ノーズはジャスミンなどの繊細なノートを柑橘類のアロマが引き立てている。味わいは生き生きとしていて正確、表現力がとても豊かで、最初にレモンのような風味が広がり、続いてブリオッシュやトーストのニュアンスがより複雑に感じられる。フィニッシュにはミネラル感があり、食欲をそそられる。

オーセイ・デュレス　ブラン　ヴィエイユ・ヴィーニュ
2021 Auxey Duresses Blanc V.V.

限定　希望小売価格　¥9,800

- 産地：Auxey Duresses
- 品種：シャルドネ100%
- 熟成：バリック14ヶ月（新樽15%）後、ステンレスタンク2ヶ月
- 評価：Decanter92
- アルコール度数：14%

クリアで輝きがあり、美しいゴールドの色調。ノーズにはバターとローストしたヘーゼルナッツのノートがあり、バニラのヒントも感じられる。味わいはふくよかでコクがあり、余韻が長く、果実味主導のシャルドネの素晴らしい特徴をすべて表している。

モンテリ　ブラン
2021 Monthelie Blanc

限定　希望小売価格　¥10,000

- 産地：Monthelie
- 品種：シャルドネ100%
- 熟成：バリック14ヶ月（新樽15%）後、ステンレスタンク2ヶ月
- 評価：ー
- アルコール度数：13%

淡いゴールドの色調のこのワインは白い果実のアロマを放ち、植物的なノートがそれを引き立てている。口に含むと心地よいフィネスとアロマの持続性が感じられる。

ブルゴーニュ　ルージュ　コート・ドール
2021 Bourgogne Rouge Cote d'Or

限定　希望小売価格　¥6,150

- 産地：Bourgogne Cote d' Or
- 品種：ピノ・ノワール100%
- 熟成：バリック15ヶ月（新樽10%）
- 評価：ー
- アルコール度数：13%

鮮やかなルビー色のローブをまとったこのチャーミングなワインは、赤い果実の豊かなノーズをしている。味わいはまろやかでフレッシュ、軽やかで風味豊かなタンニンがある。

ボーヌ　ボン・フーヴル
2021 Beaune Bons Feuvres

限定　希望小売価格　¥8,000

- 産地：Beaune
- 品種：ピノ・ノワール100%
- 熟成：バリック15ヶ月（新樽20%）後、ステンレスタンク2ヶ月
- 評価：ー
- アルコール度数：13%

深みのあるルビーとガーネットの色調のこのワインは、ノーズに黒い果実のノートが漂う。シルキーな口当たりは、ビロードのようなタンニンと美しい果実味、わずかに麝香のようなアロマティックなプロフィールが特徴。

モンテリ　ルージュ
2021 Monthelie Rouge

限定　希望小売価格　¥8,200

- 産地：Monthelie
- 品種：ピノ・ノワール100%
- 熟成：バリック16ヶ月（新樽15%）後、ステンレスタンク2ヶ月
- 評価：Decanter91
- アルコール度数：13%

チェリーやレッドカラントなどの小さな赤い果実のリッチで力強いブーケが特徴。シルキーなタンニンのあるベルベットのような繊細な味わい。

オーセイ・デュレス　ルージュ
2021 Auxey Duresses Rouge

限定　希望小売価格　¥8,200

- 産地：Auxey Duresses
- 品種：ピノ・ノワール100%
- 熟成：バリック16ヶ月（新樽15%）後、ステンレスタンク2ヶ月
- 評価：ー
- アルコール度数：13%

熟した赤い果実とスミレのアロマ。口当たりは最初のアタックが滑らかで、リッチでまろやかさがあり、力強くもチャーミングなワイン。

ボーヌ　プルミエ・クリュ シジー
2021 Beaune 1er Cru Les Sizies

限定　希望小売価格　¥12,200

- 産地：Beaune 1er Cru
- 品種：ピノ・ノワール100%
- 熟成：バリック16ヶ月（新樽15%）後、ステンレスタンク2ヶ月
- 評価：AM89-91
- アルコール度数：13%

透明感があり、輝きのある力強いルビー色。レッドカラントやブラックカラントなどの小さな果物のノートがノーズに現れている。コクのある味わいでフルボディ、繊細でありながら傑出したストラクチャーがあり、ほのかに木の香が伴っている。全体的にきれいなバランスと素晴らしいアロマの持続性を感じ、長い熟成の可能性を秘めたワイン。

ポマール
2021 Pommard

限定　希望小売価格　¥12,400

- 産地：Pommard
- 品種：ピノ・ノワール100%
- 熟成：バリック16ヶ月（新樽15%）後、ステンレスタンク2ヶ月
- 評価：ー
- アルコール度数：13%

深いルビー色をしたこのワインはパワフルでフルーティー、スパイシーなノーズを持ち、味わいはしっかりとしたストラクチャーと調和の取れた特徴を維持していると同時に、黒系果実の美しい凝縮感を見せている。

ポマール　プルミエ・クリュ ルフェーヌ
2021 Pommard 1er Cru La Refene

限定　希望小売価格　¥17,000

- 産地：Pommard 1er Cru
- 品種：ピノ・ノワール100%
- 熟成：バリック16ヶ月（新樽15%）後、ステンレスタンク2ヶ月
- 評価：ー
- アルコール度数：13%

深いルビー色をしたこのワインはパワフルでフルーティーなノーズを持ち、モレロチェリーのアロマがスパイシーなノートによって高められている。味わいは繊細で余韻が長く、最初はブラックカラントやブラックベリーといった黒系果実のフレーヴァーがあらわれ、徐々にリコリスやトースティーなアクセントへと変化していく。シルキーなストラクチャーと共にタンニンの質感が、ワインに豊かさと持続性を与えている。

※他にもアイテム取り揃えております。取り扱い全アイテムは弊社HPをご覧ください。