

Julien Brocard

ジュリアン・ブロカール Bio

ジャン・マルク・ブロカールの2代目当主による、シャブリの未来を担う大注目のドメーン。自身の理想を追求するため、新しい手法を積極的に取り入れ前進し続けている。



ジュリアン・ブロカールはもともとパリでエンジニアとして働いていたが、1997年にシャブリに戻り父が興した大ドメーン、ジャン・マルク・ブロカールを引き継ぐ。2代目当主となった彼は、ワイナリーに隣接するドメーン・ド・ラ・ボワソヌーズと呼ばれる11haの単一区画でビオダイナミの手法を取り入れることを決意するが、その理由はビオダイナミを実践するマルク・ギュモのマコン・クレッセを飲んでその味わいに変化を感じたからである。父と意見の相違がありながらもビオダイナミを実践する中でジュリアンは畑の土壌が活発化し、テロワールそのものを表現しやすくなっただけでなく、ブドウがより活力にあふれ味わいそのものが格段に向上したことを実感する。そして2012年、より自分の理想に近いシャブリを追求するために、自身の名を冠したジュリアン・ブロカールというドメーンを設立した。

現在ジュリアン・ブロカールでは7つの区画にまたがる合計25haでビオダイナミを実践しており、畑で使用されるプレパレーション(ビオダイナミ特有の調剤)は一部自家製で、残りの一部は、DRCやコント・ラフォン、ルフレヴにビオダイナミを教えたピエール・マッソンから購入している。

醸造では父とは対照的に、新しい手法を取り入れることに寛容で、バリックに加え卵型のコンクリートタンクも併用している。コンクリートには酸素透過性があるため、オークの香りをつけることなく微量な酸素との接触が可能となる。さらに、卵型の形状だとタンク内で対流が生まれて澱が自然に攪拌されるため、パートナーシュが不要となり、過度な人為的介入をすることなく澱からの旨味を均一に引き出すことができ、より自然な味わいが生まれるのである。品質の向上を求めて常に前進し続けるジュリアンからは、ジャン・マルク・ブロカールでのワインよりもさらにレベルの高いものを造ろうとする熱意がしっかりと伝わってくる。

ドメーンを設立してすぐに、ジュリアン・ブロカールはデカンター誌で2014年ベストシャブリ19本の内の1本に選出される。ヴァンサン・ドーヴィサやフランソワ・ラヴノーといったそうそうたる生産者たちと肩を並べた。またバーカーからは「ジャン・マルクのワインと比べると明確な違いが出ており、ジュリアンのワインは驚くほどに生き生きとしてエネルギーに溢れている」と太鼓判を押している。偉大な父からのドメーンをビオダイナミによってさらに進化させた、シャブリの未来を担う今大注目のドメーンである。

France

シャブリ ドメーン・ド・ラ・ボワソヌーズ
2018 Chablis Domaine De La Boissonneuse

限定 希望小売価格 ¥4,200

- 産地: Chablis
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: オーク樽(25、50、100hl) 10ヶ月
- 評価: JS93 AM87-90
- アルコール度数: 13.5%

プレイ村にある南西向き畑の樹齢30年のブドウを使用。ジュリアンが初めてビオダイナミの手法を取り入れた11haの単一区画。蜂蜜や砂糖漬けのレモン、オレンジの皮にグリーンペッパーのアロマ、バランスの取れた口当たりで、フレッシュな洋ナシやオレンジキュールを彷彿させる濃密さを感じる。その一方で、ミネラルに由来するピンと張りつめた緊張感があり、ミントのフレッシュさと心地よいスパイスのパンチが持続していく。

シャブリ プルミエ・クリュ レ・ヴォードヴェイ
2018 Chablis 1er Cru Les Vaudevey

限定 希望小売価格 ¥5,800

- 産地: Chablis 1er Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: オーク樽(25、50、100hl) 10ヶ月
- 評価: AM90-92
- アルコール度数: 13.5%

コート・ド・レシエの後方にある谷に位置し、東に開けた非常に急な斜面にある畑。樹齢25～25年のブドウを使用。アニス、グリーンペッパー、トーストやアーモンドのアロマ、口に含むと、初めにクリアな蜂蜜のタッチがあり、砂糖漬けのレモンの皮、メソールに良質な海塩のニュアンスを感じる。エネルギーで焦点がはっきりしている、張りのあるフルボディ。長い余韻を持つ。繊細さと豊かなミネラルを兼ね備える注目のプルミエ・クリュ。

シャブリ プルミエ・クリュ コート・ド・レシエ
2018 Chablis 1er Cru Cote de Lechet

限定 希望小売価格 ¥5,800

- 産地: Chablis 1er Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: オーク樽(25、50、100hl) 11ヶ月
- 評価: AM89-92
- アルコール度数: 13.5%

ミリー村にある南東向きの日当たりの良い畑。樹齢60～65年のブドウを使用。非常に痩せた岩の多い土壌で収量は少ないがミネラル豊かなワインとなる。熟したリンゴ、マーマレード、レモンピールのヒントがあり、直線的で大胆なアロマ。口に含むと干しブドウや蜂蜜といった甘さがあり、張りともろやかさを同時に楽しめるシルキーなテクスチャーを持つ。驚くほどきれいなミネラルのフィニッシュ。

シャブリ グラン・クリュ レ・プリューズ
2018 Chablis Grand Cru Les Preuses

限定 希望小売価格 ¥12,000

- 産地: Chablis Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: オーク樽(25、50、100hl) 11ヶ月
- 評価: AM91-93
- アルコール度数: 13%

非常に長熟タイプのワインを生み出す南向きの畑で樹齢35年のブドウを使用。スイカズラ、砂糖漬けのオレンジピールにキャンドルワックスのアロマ。口に含むと、まず初めにクリアな塩味を感じ、アカシアや熟したストーンフルーツが見事に混ざり合い、肉付きのよい力強い果実味が口いっぱい広がる。フィニッシュに感じるミントのニュアンスが、心地良いエレガントな余韻につながる。偉大なポテンシャルを秘めたグラン・クリュ。