

# Pierre Brisset

## ピエール・ブリセ

今、注目が集まるマイクロ・ネゴシアンの世界に彗星のごとく現れたピエール・ブリセ。ブルゴーニュを愛し、全てを手放してワイン造りに飛び込んだ、その情熱こそが彼のクオリティを支える理由。初ヴィンテージから好評価を得るも、小量生産のためメディア露出も少ない、まさに今知るべき次世代のアーティスト。



2014年にファーストVTをリリースしたピエール・ブリセは新星のマイクロ・ネゴシアン。ピエールはもともと家系がブドウ農家でも、ワイン学校で醸造学を修めたわけでも、どこかで修業していたわけでもない。ブルゴーニュという土地でワインを作る身としては異例な経歴を持つが、ワインラー発足に至るストーリーは彼のブルゴーニュへの溢れんばかりの情熱が伝わってくる。

ピエールはもともとパリでインターネット事業を立ち上げ、ビジネスが軌道に乗った後は経営者として多忙な日々を送っていた。しかし、元来大のブルゴーニュ愛好家であった彼は、ワインを作りたいという気持ちを抑えることができず、10年越しの野望を叶えるために、2010年に自身のネットビジネスを売却することを決意。売り先は日本ECコマース最大手の楽天であった。その後畑の取得に向けて動き出したピエールは、足しげくブルゴーニュに通って幅広い人脈を築くも、畑を購入することの難しさに直面する。だが彼にはあきらめるといふ気は毛頭なく、それよりもブドウ購入からその活動を始めようとしてネゴシアンの立ち上げを決意。足しげく通ったかいがあってか、購入するブドウ畑の様子は熟知しており、納得いく畑から納得いくブドウのみを購入することができた。(結果的には、2013年にシャサーニュ・モンラッシェの1erモルジョを購入でき、唯一の自社畑として0.5ha所有)。

ピエールはワインラーの家系ではないため、醸造施設、資材等は一切所有していない。そこで彼が選んだのはワインスタジオと呼ばれる共同施設。蔵を所有していなくても、この施設を使用して醸造、熟成、ボトリング、出荷ができ、さらに宿泊施設も備えているというもの。シャトー・ド・プリニー・レ・ポヌと呼ばれるこの施設はポヌの街とムルソーの間に位置しており、オーナーは名クルティエの二代目ピエール・ムルジェとかの有名なドメヌ・コント・ラフォンの当主ドミニク・ラフォン。

ピエールが高品質なワインを生み出すカギはこの環境にある。一つ屋根の下で醸造設備を複数人が共同で使用できる施設で、ラフォン(ドミニク名義のもの)やムルジェらがワインを作って、職人さながら見て技を会得すること、そして意見・情報交換することでワイン作りができる。こうした環境にあるため、もともとドメヌの家系出身といった背景はなく、パリでのネット事業という異業種からの転身であるにも関わらず、大変センスの良い、都会的なスタイルのワインを生み出すことができるのだ。



偉大なテロワールの豊かさ、複雑さ、そして純粋さを限りなく忠実に再現するためセラーでは最低限のアプローチが行われる。ブドウは空気圧式で優しく丁寧にプレスし、白はバリックで醸造、熟成させ赤はステンレスタンクで発酵、バリック熟成。それぞれ無濾過で瓶詰めが行われる。

アラン・メドーは「洗練された口当たり」「素晴らしいテクスチャー」と気品を感じさせるコメントをし、ジャン・シス・ロビンソンのサイトではデビューVTから欠かさず毎年テイस्टングを行っており、安定した高評価を与えている。

生産本数が少ないため、ワイン評価誌などでの露出が少ないため知る人ぞ知るマイクロ・ネゴシアンとなっているピエール・ブリセに今後世界の注目が集まることは間違いない。

### ブルゴーニュ・ブラン キュヴェ・カサネア 2018 Bourgogne Blanc Cuvee Cassaneas



限定	希望小売価格 ¥5,700
●産地:	Bourgogne
●品種:	シャルドネ100%
●熟成:	バリック14ヶ月(新樽28%)
●評価:	JR17
●アルコール度数:	13%

シャサーニュのコミューン内にある、村名AOCの区画に隣接する畑からのブルゴーニュ・ブラン。白い花や柑橘果実、小石のミネラルのような清涼感溢れるフレッシュなアロマ。口の中では肉付きの良いジュシーな黄色系果実に心地よいトーストやスパイスのヒントも感じる。このクラスにしては驚くほど完成度の高いワイン。

### シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ グランド・モンターニュ 2018 Chassagne Montrachet 1er Cru Grande Montagne



限定	希望小売価格 ¥13,400
●産地:	Chassagne Montrachet 1er Cru
●品種:	シャルドネ100%
●熟成:	バリック14ヶ月(新樽25%)
●評価:	JR17.5
●アルコール度数:	13.5%

白い花、トースト、シトラス風味のあるバターのアロマが広がる非常にエレガントな印象。口に含むとダイナミックで、直線的な精度の高いワイン。柑橘果実をかじったようなフレッシュさと石のような硬さ、切れ味が、ミネラルが弾けている。気品ある味わいはギョッと引き締まって澄んだフィニッシュへと続いていく。

### シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ アペイ・ド・モルジョ 2018 Chassagne Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot



限定	希望小売価格 ¥13,900
●産地:	Chassagne Montrachet 1er Cru
●品種:	シャルドネ100%
●熟成:	バリック11ヶ月(新樽33%)
●評価:	JR16.5
●アルコール度数:	13.5%

フルーティーな柑橘果実に、エキゾチックなマンゴー、砕いたディルが感じられる。口当りは柔らかく、青リンゴを思わせるシャープな酸に心地よい塩味がアクセントを与えている。アフターにはトーストのニュアンスが余韻とともに広がっていく。ワインラー唯一の自社畑から造られる渾身の一本。

### シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ グランド・リュシヨット 2018 Chassagne Montrachet 1er Cru Grandes Ruchottes



限定	希望小売価格 ¥15,000
●産地:	Chassagne Montrachet 1er Cru
●品種:	シャルドネ100%
●熟成:	バリック14ヶ月(新樽50%)
●評価:	JR17
●アルコール度数:	13.5%

柑橘類、白い花、ヘーゼルナッツやアーモンドのノートに、かすかな薫香、細かく上質なミネラル、そしてレモンピールのアロマ。口に含むと、完熟果実の蜜感がゆっくりと綺麗に開いていき、一口ごとに複雑性とエネルギーの高まりを感じる。ピュアでミネラル豊かなフィニッシュには高潔で上品な印象がある。非常に熟成のポテンシャルの高いワイン。

### ブルゴーニュ・ルージュ 2018 Bourgogne Rouge



限定	希望小売価格 ¥4,600
●産地:	Bourgogne
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック12ヶ月(新樽25%)
●評価:	—
●アルコール度数:	13.5%

ジュヴレ・シャンベルタンのコミューン内にあるブドウをメインに使用。ブラックチェリー、カラント、ラズベリーのアロマに、スギヤスモークのヒント。繊細な果実のフレーバーに、力強いタンニンが溶け込んでいる。ジュヴレ・シャンベルタンを彷彿とさせる黄沢な味わい。

### ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ コンプ・オー・モヌヌ 2018 Gevrey Chambertin 1er Cru Combe Aux Moines



限定	希望小売価格 ¥19,000
●産地:	Gevrey Chambertin 1er Cru
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック14ヶ月(新樽50%)
●評価:	—
●アルコール度数:	14.5%

熟したサクランボ、キルシュやスパイスに加えて暖かいオークのノートが香るアロマ。口に含むと力強く酸のしっかりとしたプラムを取り囲むしっかりとした土台があり、ジュヴレらしさとストラクチャーが感じられる。口を覆うようなベルベットのテクスチャーに、フィネスがありながら色っぽく、完熟感のあるフィニッシュでは長い余韻が残る。

### シャンボール・ミュージニー プルミエ・クリュ レ・クラ 2018 Chambolle Musigny 1er Cru Les Cras



限定	希望小売価格 ¥20,000
●産地:	Chambolle Musigny 1er Cru
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック14ヶ月
●評価:	JR16.5
●アルコール度数:	14%

完熟したフランポワーズ、砂糖漬けのストロベリー、スミレなどのピュアで華やかなアロマ。口の中では綺麗な果実味の中にスパイスが漂い、官能的なタンニンと素晴らしいミネラルを持つデリケートで上質な味わい。シルキーなテクスチャーがより洗練された気品を生み出し、多様な要素が折り重なって長い余韻へと続いていく。

### ヴォーヌ・ロマネ プルミエ・クリュ ルージュ・デュ・ドウス 2018 Vosne Romanee 1er Cru Rouges du Dessus



限定	希望小売価格 ¥20,600
●産地:	Vosne Romanee 1er Cru
●品種:	ピノ・ノワール100%
●熟成:	バリック14ヶ月
●評価:	JR16.5+
●アルコール度数:	14%

チェリーリキュールに完熟したカシスやプラム、マンソール、スパイスの溶け込んだ複雑なアロマ。並外れたリッチさを持ち、豊満でジュシーなミディアムフルボディのフレーバーには気品を感じさせる口当たりとはっきりとしたミネラルが備わっている。緻密なストラクチャーとベルベットのタッチが重なって非常に長い余韻が楽しめる。熟成によるポテンシャルは計り知れない。