

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、ワイナリ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という気は毛頭なく、それよりもブドウ購入からその活動を始めようとネゴシアンへの立ち上げを決意。足しげく通ったかきか、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)。

ピエールはワイナリ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。蔵を所有してはなくても、ここの施設を使用して醸造、熟成、ボトルング、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中間に位置しており、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・ラフォンが当主ドミニク・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利用できる施設で、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。



Allen Meadow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、Jancis RobinsonのサイトではデビューVTから欠かさず毎年テイस्टイングを行っており、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 コート・ドール プラン キュヴェ・カサネア



2023 Bourgogne Cote d'Or Blanc Cuvee Cassaneas

限定 希望小売価格 ¥9,200

- 産地: Bourgogne Cote d'Or
- 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4ヶ月
- 評価: ー
- 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・プラン。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ー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。

サン・トールバン プルミエ・クリュ スー・ロッシュ・デュメイ



2023 Saint Aubin 1er Cru Sous Roche Dumay

限定 希望小売価格 ¥18,500

- 産地: Saint Aubin 1er Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック12ヶ月(新樽33%)後、ステンレスタンク4ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 13.5%

色調は濃い目のレモンイエロー。りんごの中心部を思わせる鋭い酸味と熟度の高い柑橘果実と有核果実の風味が見事に調和している。

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



2023 Chassagne Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot

限定 希望小売価格 ¥28,600

- 産地: Chassagne Montrachet 1er Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック12ヶ月(新樽50%)後、ステンレスタンク4ヶ月
- 評価: ー
- 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。口当たりは柔らかく、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。ワイナリー唯一の自社畑から造られる渾身の一本。

ヴォーヌ・ロマネ プルミエ・クリュ ルージュ・デュ・ドゥス



2023 Vosne Romanee 1er Cru Rouges du Dessus

限定 希望小売価格 ¥39,000

- 産地: Vosne Romanee 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック15ヶ月(新樽50%)
- 評価: ー
- アルコール度数: 13%

チェリーリキュールに完熟したカシスやプラム、メンソール、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、豊満でジューシーなミディアム・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ほろ苦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。

エシェゾー



2023 Echezeaux

限定 希望小売価格 ¥79,600

- 産地: Echezeaux Grand Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック15ヶ月(新樽100%)
- 評価: ー
- アルコール度数: 13.5%

完熟したフランボワーズ、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。

ブルゴーニュ・ルージュ キュヴェ・ガブリウス



2023 Bourgogne Rouge Cuvee Gabrius

限定 希望小売価格 ¥9,200

- 産地: Bourgogne
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック15ヶ月(新樽25%)
- 評価: ー
- アルコール度数: 13%

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贅沢な味わい。

シャンボール・ミュジニー プルミエ・クリュ レ・クラ



2023 Chambolle Musigny 1er Cru Les Cras

限定 希望小売価格 ¥39,000

- 産地: Chambolle Musigny 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック15ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 13.5%

完熟したフランボワーズ、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。