

# Pichat

ピシャ



フランス ローヌ, アンピュイ



エレガントで洗練されたコート・ロティのテロワールを実直に追求し続け、着実に品質と評価を上げている、現在躍進中のワイナリー。生産量は非常に少ないが、追いかける努力をすべき価値のあるワイナリーであることは疑いようがない。

シラーは世界中で生産されている国際品種であるが、コート・ロティほど繊細でエレガントなワインを生み出す地は他にない。「コート・ロティ(=焼けた斜面)」という名の響きから、タンニンが強く、アルコールが高いワインが連想されがちだが、それは全くの逆である。高緯度と冷たい季節風(ミストラル)の影響を受ける北ローヌはシラーが完熟できる北限とも言え、その中でもコート・ロティは最も冷涼なアペラシオンの1つに数えられる。また、北ローヌではスタイルの変革も起こっており、1990年代から2000年代にかけてロバート・パーカーが賞賛した濃厚で豊満、酸の穏やかなスタイルから、抽出・オークのニュアンスを抑えたフィネスとエレガンスに溢れたスタイルが主流になりつつある。このような進化を見せるシラー最上の地では、ギガルやシャブティエなどのビッグプレイヤーが長らく市場を牽引してきたが、一方で小さなワイナリーもモダンな手法を取り入れながら質の高いワイン造りに邁進し、より存在感を高めている。その代表格の1つとして近年注目を集めているのがドメヌ・ピシャである。

ドメヌ・ピシャの当家であるステファン・ピシャはポーヌの醸造高校を出て、カリフォルニアのソノマとボルドーで研鑽を積み、ローヌの地に帰ってきた。ステファンの家系は代々続く栽培農家であり、野菜や果物の栽培がメインでブドウは全て売っていた。しかし、手塩にかけて育てたブドウが売られた後、どう扱われるか分からない事にフラストレーションを感じていたステファンが、2haの畑を引継いだ後ワイン生産を開始。ファーストヴィンテージは2000年、900本のみが生産という規模であったが、現在畑は5haを越え、年間およそ20,000本のワインを生産している。

所有畑について特筆すべきはその恵まれたラインナップにある。コート・ロティは3つの村にまたがるアペラシオンであるが、その中でも多くの優れた畑が集中し、コート・ロティの神髄とも言えるアンピュイ村に畑を所有する。アンピュイ村の代表的な畑の1つであるレ・グラント・プラスは、ロバート・パーカーが自書「ローヌワイン」の中で「ギガルの三銃士と並びコート・ロティの中で最も深遠なワイン」として挙げている程の偉大な畑だ。アンピュイ村にワイナリーを構えるドメヌ・ピシャでは、名高いレ・グラント・プラスをはじめ、シャンポン、プロンプなど大部分の畑をアンピュイに所有。IGPワインの区画もコート・ロティに隣接しており、一部コンドリュウにも畑を持つ。

彼のモットーはフィネスとエレガンス、熟成できるポテンシャルのあるワインを造ること。栽培はリュット・レゾネで行い、除草剤、殺虫剤は使用せず手作業で収穫を行う。醸造では伝統に則りながらモダンなスタイルを追求している。コート・ロティでは無除梗、大樽での長期熟成が伝統的な手法であるが、ドメヌ・ピシャではキュヴェによって除梗率を使い分け、ステンレスタンクで発酵後、400Lの樽でMLF発酵・熟成を行う。新樽比率はヴィンテージによって変えるが、熟成期間は最長でも30ヶ月ほどに留める。こうして出来る彼のワインは美しいコート・ロティの肉付きの良さがありながらも、滑らかなタンニンが溶け込んだシームレスで洗練されたテクスチャーを持つ。熟成のポテンシャルがありながら若いうちでも楽しめるスタイルだ。

Wine Advocate誌からは「モダンスタイルのコート・ロティを作っている傑出したドメヌ、生産量は非常に少ないが、追いかける努力をすべき価値のあるワイン」、「ほとんど素性を知らない生産者からの嬉しいサプライズ」、「若くから楽しめるが、10年経っても楽しめるセンセーショナルなコート・ロティ」といった惜しみない賛辞が贈られている。今後ますますの進化を期待させる才能溢れる造り手だ。

## プロキシマ ヴィオニエ コリーヌ・ロダニエンヌ 2023 Proxima Viognier IGP Collines Rhodaniennes

限定	希望小売価格 ¥4,400
●産地:	IGP Collines Rhodaniennes
●品種:	ヴィオニエ60%、ルーサンヌ20%、マルサンヌ20%
●熟成:	400L樽9-12ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	13%

柑橘果実、白桃、アプリコットのフルーティーなアロマに白いスミレやスイカズラのヒント、フレッシュで心地良い酸が丸みを帯びたふくよかなボディを見事に支えている。ビュアな果実味が広がる調和のとれたフィニッシュ。

## コート・デュ・ローヌ エレモ 2023 Cotes du Rhone eReMo

限定	希望小売価格 ¥6,500
●産地:	Cote Rotie
●品種:	マルサンヌ60%、ルーサンヌ40%
●熟成:	バリック9-12ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	13%

シャンポンに植わるマルサンヌとルーサンヌのブレンド。白桃や熟した洋ナシにローストしたナッツやプリオッシュを思わせる華やかなアロマ。ミディアムボディでバランスが取れており、程よい酸味が心地よい。クリーンでドライなフィニッシュ。

## コンドリュウ ラ・カイユ 2023 Condrieu La Caille

限定	希望小売価格 ¥9,500
●産地:	Condrieu
●品種:	ヴィオニエ100%
●熟成:	バリック9-12ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	14%

コンドリュウ内の南向きの斜面にあるリュウ・ディエ、ラ・カイユからのブドウを使用。アプリコット、蜂蜜漬のオレンジの華やかなアロマにスパイスとミネラルのアクセント。ミディアムからフルボディで、余韻に感じられる爽やかな柑橘果実のニュアンスによりバランスが取れている。

## プロキシマ シラー コリーヌ・ロダニエンヌ 2023 Proxima Syrah IGP Collines Rhodaniennes

限定	希望小売価格 ¥4,400
●産地:	IGP Collines Rhodaniennes
●品種:	シラー100%
●熟成:	400L樽9-12ヶ月
●評価:	—
●アルコール度数:	13%

チェリーやカシス、プラムのジャムの豊かなアロマに、シナモンやブラックオリーブのヒントが溶け込んでいる。口当りはジュシーで柔らかく、伸びやかなミネラルが上品なフィニッシュを演出する。フレッシュなシラーが存分に楽しめる。

## コート・ロティ シャンポン 2022 Cote Rotie Champion's

限定	希望小売価格 ¥9,500
●産地:	Cote Rotie
●品種:	シラー100%
●熟成:	バリック&400L樽24ヶ月(新樽25%)
●評価:	Vinous91-93
●アルコール度数:	13.5%

シャンポン、プロンプ、グラント・プラスの3区画のブドウを使用。熟したブラックベリー、プラム、シダやクローヴのアロマ。凝縮感のある果実味、ミネラル、力強いタンニンが層をなすミディアム-フルボディ。フィニッシュにはフローラルなノートが広がり、非常に長い余韻が楽しめる。

## コート・ロティ グランド・プラス 2022 Cote Rotie Grandes Places

限定	希望小売価格 ¥14,700
●産地:	Cote Rotie
●品種:	シラー100%
●熟成:	400L樽24-30ヶ月(新樽100%)
●評価:	Vinous92-94
●アルコール度数:	13%

僅か0.5haの区画にある1930年代植樹のブドウを使用。熟したダークベリー、チェリーリキュール、エキゾチックスパイス、モカのアロマ。みっちり詰まった果実味を感じさせるが、同時にフレッシュさと複雑味も兼ね備える。柔らかなアタックから始まりアフターにかけて力強さがこみ上げる。ワイナリー最上の1本。

## コート・ロティ ロス 2022 Cote Rotie Loss

限定	希望小売価格 ¥9,500
●産地:	Cote Rotie
●品種:	シラー95%、ヴィオニエ 5%
●熟成:	バリック&400L樽18ヶ月
●評価:	Vinous92-94
●アルコール度数:	13%

平均樹齢30年のロス土壌の区画(フォンジョン、ジュリーヌ、コニエ)からなるキュヴェ。ボリュームがありながらもエレガント。洗練されたアロマと絹のような口当たりで、ストラクチャーは繊細でしなやか。

## コート・ロティ エノテーク ル・シャンポン 2019 Cote Rotie Oenotheque Le Champion

限定	希望小売価格 ¥21,000
●産地:	Cote Rotie
●品種:	シラー100%
●熟成:	400L樽48ヶ月(新樽100%)
●評価:	WA91-94
●アルコール度数:	14.5%

ヴィンテージごとの気象条件と、それに伴うブドウの成熟具合を見極め、対象区画となる コニエ、フォンジャン、シャンポンの中から最も超熟に適した1区画を選択し造られる。年ごとに区画の選択は変わり、4年という長い年月を経てリリースされる。ブランデー漬のブラックチェリーやドライスパイスの複雑なアロマ。凝縮感のあるリッチな味わいで、口当りは絹のように滑らか。余韻は非常に長い。

France