

Roc Breia

ロック・ブレイア

少量生産のため入手困難を極める生産者、ヴァンサン・ダンセル。世界中のブルゴーニュ愛好家垂涎の的であるドメヌを支えるテオ・ダンセルは2000年生まれの若き天才。彼が父から学んだ技術と柔軟な発想を活かし立ち上げた新しいプロジェクト、ロック・ブレイアを見逃してはならない。



ロック・ブレイアは、ブルゴーニュで今最も入手困難な生産者の一人であるヴァンサン・ダンセルの息子テオ・ダンセルが手掛けるこだわり抜いたヴァン・ド・ペイの新しいプロジェクトだ。

テオは2000年生まれにして既にヴァンサン・ダンセルで醸造の中核を担う才能溢れるワインメーカーとして注目を集めている。またブルゴーニュの生産者ながら、ガメイやサヴァニャンなどブルゴーニュ外のブドウ品種や、有名なアペラシオンだけでなく可能性を持った様々な産地にも注目をするなど非常に柔軟な思考の持ち主である。それと同時に、最も重要なことはヴィンテージとテロワールの表現と考えており、強い職人気質も兼ね揃えた人物だ。

栽培においても醸造においても可能な限り人為的な介入をしないことに重きを置いている。また対処ではなく予防を大切にしており、葡萄が病気になつてから対処するのではなく、生命力溢れ病気になりにくい葡萄の生育を促している。

AOCマコンから北西の少し外れたエリアに広がる10haの葡萄畑からロック・ブレイアのワインは生産されている。このエリアは有機農法やアグロフォレストリー※の取り組みに理想的であり、出来るだけ人為的な介入をしないという自身の信念の実現に最適な畑であった。カバークロープの活用や丁寧な畑作業によって、畑の持つ生命力が最大限高まるように土壌改良を行っている。

※アグロフォレストリー：農業(Agriculture)と林業(Forestry)を組み合わせた近年注目されている栽培方法。生物多様性の観点から、様々な植物と競合させることで葡萄樹の生命力がより高まると言われている。

ワイン・アドヴォケートのブルゴーニュ担当を務めるウィリアム・ケリー氏は、彼らの初ヴィンテージとなる2021年に対し「この新しいプロジェクトの素晴らしいデビュー作品である」と絶賛の言葉を送っている。



シャルドネ
2021 Chardonnay



限定 希望小売価格 ¥13,100

- 産地: Vin de France
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック12ヶ月
- 評価: WA90-92
- アルコール度数: 11.5%

赤い粘土を含んだ石灰質土壌。熟したリンゴとオレンジオイルの魅力的なアロマが、焼きたてのパン、蜜蝋、ほのかなスパイスのニュアンスと混ざり合う。旨味があり、肉厚で鋭く、ピリッとした酸と長く塩味のあるフィニッシュを持つ。



ピノ・ノワール
2021 Pinot Noir



限定 希望小売価格 ¥13,100

- 産地: Vin de France
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック12ヶ月
- 評価: WA89-91
- アルコール度数: 11.5%

マルヌ・ブルー(白亜紀の化石を含む土壌)を含む石灰質土壌。トーンの高い赤いベリー、バラの花びら、オレンジの皮のアロマがあふれている。オープンでしなやか、柔らかなタンニンとフレッシュでみずみずしい果実味をもつ。