

La Rogerie

ラ・ロジュリー

シャンパーニュ、アルザス出身の夫妻によって設立された2つの産地を股にかける超新星ドメヌ。ファースト・ヴィンテージを2022年にリリースとまだ歴史が浅いが、恵まれた家系のルーツを活かし、畑を拡大しており、既に世界から熱い視線が注がれている。



ラ・ロジュリーは、ストラスブール大学で出会ったシャンパーニュ出身の夫フランソワ・プティと、アルザス出身の妻ジュスティヌ・ボクスレによって設立された、2つの産地を股にかけた新生ドメヌである。フランソワはアヴィーズで3世代続く栽培農家の生まれであり、現在2人が所有するシャンパーニュの畑は、フランソワの祖父母が1937~1960年の間にセクション・マッサールで植樹した区画がベースとなっている。ジュスティヌは中部アルザスのニーダーモルシュヴィア村の出身で、近年急激に人気が高まっているワイナリー、アルペール・ボクスレの現当主、ジャン・ボクスレのいとこにあたる。

ともにブドウ栽培やワイン生産に携わる家系に生まれた夫妻は2015年からシャンパーニュの畑の管理を徐々に引き継ぎ、2016年に僅か0.6haの畑とともに2人のルーツを1つにしたドメヌ、ラ・ロジュリーを設立した。最初の数年間は畑を健全な状態に回復させることに注力し、オーガニック栽培への移行や、馬や羊を用いた耕作や植生の管理、ブドウ樹の仕立て方の変更、自家製堆肥の使用、大麦やマスタードの種子を撒いたカバークロップの導入を行った。畑が2人の求める姿に近づいた2018年のブドウからようやく最初のワインを手掛け、そのファースト・ヴィンテージを2022年にリリースした。現在はブルゴーニュでルロワやアルヌー・ラショーが採用しているトレサージュ(夏季剪定で生長点を切除せず、伸びたつるを編み込むことで成長ホルモンの供給を抑止する方法)にも挑戦しており、シャンパーニュ、アルザスの両畑でオーガニック認証(Eco cert)を取得している。フランソワの家族の畑の引継ぎも進んでおり、現在ではシャンパーニュに2.2ha、アルザスに1.2haを所有しているが、そのラインナップは素晴らしい。ワイナリー自体はフラヴィニー村に位置するが、シャンパーニュにおいてメインとなるアヴィーズの畑はアグラパールやジャック・セロスの畑に隣接しており、さらにクラマン、オジェといったグラン・クリュも所有している。アルザスではソンメルベルグ、プラント、フロリモンといったグラン・クリュをメインに所有し、ジュスティヌの故郷ニーダーモルシュヴィア村にあるセラーで醸造、熟成から瓶詰めまでを行っている。栽培・醸造の両方において、2人が大事にしているのは「健康的で可能な限り自然な方法で作業を行うこと、そして最適な成熟度でブドウを収穫すること」。ブドウは成熟を待って収穫し、区画ごとに分けて醸造の工程を進めていく。シャンパーニュ、アルザスともに木樽を用いて自然酵母で発酵、熟成し、MLFも自然に任せている。澱と共に長期熟成後、無清澄・無濾過で瓶詰めを行う。

2022年にドメヌを訪問したWine Advocateのウィリアム・ケリーは、「毎年できるだけ多くの新しいワイナリーを訪れるようにしているが、フラヴィニーにあるラ・ロジュリーでテイスティングしたワインのように私を興奮させる新リリースは滅多にない。私はラ・ロジュリーが一夜にしてスターダムにのし上がると確信している。情熱的な生産者による強烈な風味を持つ職人的シャンパーニュを愛する人は、彼らのワインを何本か手に入れるためにあらゆる努力を払うべきだ」と、この若きドメヌにこれ以上ないほどの賛辞を送っている。さらにWine Advocateでアルザスを担当するシュテファン・ラインハルトは彼らの2021ヴィンテージを試飲し、「ラ・ロジュリーのワインは、非常に収量の少ない厳しい年だったからなおさら私の好奇心をそそった。深みがありピュアで力強く、それでいてバランスのとれたリリースリングは正統で表現力豊か、そしてフィネスに満ち溢れていてスタイリッシュだ。今後、目が離せない生産者である」と残している。2つの産地を股にかけた超新星ドメヌに世界から熱い視線が注がれている。

ル・ブール・シュッド グラン・クリュ

N.V. Le Bourg Sud Grand Cru

限定 希望小売価格 ¥17,200

- 産地：Champagne Grand Cru
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：バリック発酵、バリック&フールド&ドゥミ・ミュイ11ヶ月熟成後、瓶熟18ヶ月
- ドサージュ：1g/L
- 評価：-

ワイナリーが所有するアヴィーズ南側の区画とオジェのブドウを使用して造られるキュヴェ。樹齢約60年。フレッシュなピーチや洋梨にプリオッシュ、バター、オレンジピールを思わせる複雑なブーケ。肉付きのよいたっぷりとした果実味は長く浸透力のあるフィニッシュで締めくくられる。



レゼルヴ・ペルペチュエル・ピノ

N.V. Reserve Perpetuelle Pinots

限定 希望小売価格 ¥9,400

- 産地：Alsace
- 品種：ピノ・オーセロワ50%、ピノ・ブラン45%、ピノ・ノワール5%
- 醸造・熟成：バリック発酵、11-36ヶ月熟成
- 評価：-

ピノ・オーセロワを含む、アルザスで育てられるピノ品種をブレンドして造られるワイン。澱との長期接触で生み出される味わいを気に入り、ピノ・ブランのリザーヴ・パーペチュアルを使用するためノン・ヴィンテージのワインとなる。柑橘果実を主体に蜂蜜や焼きリンゴのアクセント。丸みのある口当たりで心地よい酸と旨味あるフレーバーが一体となっている。

