

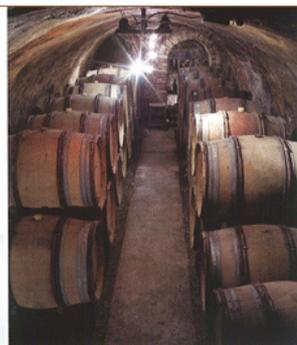
『ワイナート 60号 / 2011年1月号』 巻頭カラー特集  
 《テロワール宣言！

シャンパーニュ 土地を見つめる 13人の造り手》  
 ジャック・セロスらとともに、大々的に掲載！



明るい人柄を映し出す  
 完熟したブドウゆえの  
 優しさと柔らかさ

明るい人柄を映し出す  
 完熟したブドウゆえの  
 優しさと柔らかさ



搾汁は伝統的な戸別のコラー製  
 直圧搾機。本文のとおり、できるか  
 ぎり不純物の少ない果汁を得る。発  
 酵はオーケー引きの醸造タンクが主  
 だが、全体の25%は小樽を使用。  
 どのキュヴェにも最低20%は樽  
 熟を行なったワインが含まれる。  
 リザーブワインは小樽発酵。もろ  
 熟させたものをフードルに、ソ  
 ラ式のものもある。



Roger Pouillon & Fils  
 ロジェ・ピヨン・エ・フィス



マルイユ・シュール・アイのブラン  
 シャン産地は南東向き。標高  
 25〜30年のピノ・ノワールとシャ  
 ルドネが半々種り。父親の様子か  
 ら草生栽培していることがわかる。

ファブリス・ピヨンは1976年生  
 まれ。アヴェーズの醸造師からラ  
 ンス大学に進学し、醸造学と経営学  
 を修めた。ロジスは祖父の店で、ミュ  
 ティニーに醸造をもつ農業。47年か  
 らネグランドにブドウを完熟のを止  
 め、シャンパーニュ産地を始めたとい  
 う。86年からアヴェーズの下  
 で働き、00年にエロディと結婚、  
 3人の子供をもうける。

従来の栽培法では、  
 テロワールの表現が不可能

マルイユ・シュール・アイのR.M.  
 ロジエ・ピヨンは3代目のファブ  
 リスは、ひと時も安んずる暇もない好  
 青年だ。彼が造るシャンパーニュは  
 彼の人物に似て、優しく、柔らかく、  
 そして明るい。醸造師はマルイユ・  
 シュール・アイにあるが、妻エロディ  
 の実家の所も加わり、現在は12の  
 村に合計15ヘクタールのブドウ畑を  
 所有するに至った。



Fabrice Pouillon  
 ファブリス・ピヨン

ドゥーゼクソース  
 ミレジム2004

23oz Millésime 2004  
 ティューヴェの瓶には、通常  
 二種類の産地（スタコース）を  
 加えるところ。これはブドウ製  
 作（専ら熟したブドウと葉酸）  
 を含む。ブドウ産地（スタコース）  
 と葉酸（マルトース）はとも  
 に六年熟（ハクソース）だから、  
 2種類の六年熟という意味でこ  
 の名前に、醸造47年のPVを  
 秘伝。04年は2547本。

左  
 ナチュラル・ド  
 マルイユ・ブリュット  
 プルミエ・クリュ・N.V.  
 Noms de Mareuil Best Premier Cru  
 N.V.

ピヨンはマルイユ・シュール・  
 アイに所有する畑の中で最  
 高の55歳。フランスに属する  
 産地25〜30年のPVとCh  
 を半分ずつアンサンブル  
 最新のものも05年と06年が  
 半々。したがってPVとなる。  
 100%樽熟（天然酵母）で  
 成る。そのうち10%が熟成。  
 ド  
 ザージュは5g。



因らった搾りかす一旦も混ぜ、  
 そのときに自然と流れる50リットル  
 分を取り除く。再び圧力をかけて  
 500リットル押し、また搾りかす  
 混ぜる。このときの50リットルも除  
 き、さらに圧力をかけて400リッ  
 トル。そして200リットル、清  
 澄度が高い、エグミのないキュヴェ  
 が得られることになる。

ところでピヨンのティンナップ  
 に新しく加わった「2A0Z」(ド  
 ウーゼクソース)。これがついに興  
 味深いキュヴェだ。ティンナップの  
 際には通常、葉酸と培養酵母を添加  
 するのだが、これはブドウ果汁と  
 天然酵母で二次発酵を行なう。その  
 天然酵母は、一次発酵で生じた酸  
 中に含まれているもの増殖させる  
 のだという。

一古木の中には時に標高が12度以上  
 にもなるブドウが育ち、初リ  
 リースの04年はエグミのピノ・ノ  
 ワールが主で、当然、醸造の  
 必要もあり、それなりのブドウ  
 だが、自然発酵のみからシャン  
 パーニュを造るという考えは、マ  
 ーニエが流しているかと思われ  
 ている。

ブドウが熟したブドウは、ブドウ  
 のアロマが豊かで、それか4グラ  
 ムのドザージュ（これもドク）  
 にもかわらぬ、あれはほんのり  
 果実味をもつこのシャンパーニ  
 ーに、口にするたび、ファブリスのあの笑  
 顔を思い出しそう。