

Agnès Paquet

アニェス・パケ



" des vins purs, frais et vrais "
「純粋で、新鮮で、本物のワイン」

2001年に創業したアニェス・パケは、今日のブルゴーニュ新世代を象徴するような存在です。

実質ビオロジックのリュット・レゾネ栽培を創業当初から実践しているのみならず、ぶどう樹を1本1本観察して優れた樹の選抜と育成を行う「マス・セレクション」にも取り組むなど地道な努力を続けながら、急斜面をものともせずには畑仕事に精魂込めています。

「美味しい料理を引き立て、ガストロノミーに愛されるワインを造りたい」という彼女の願いは叶い、オークセイ・デュレスというややマイナーなアペラシオンにもかかわらず、その品質に感動した「コート・ドール」、「ランズブル」、「ポール・ボキューズ」、「ジョルジュ・ブラン」といったフランス・ミシュラン3つ星レストランのソムリエ達が、こぞってオンリストするようになりました。

彼女のワインは、透き通るようにピュアで清らかな口当たりながら、大地の滋養の結晶たる深いうまみに満ち溢れています。(それにしても昨今のブルゴーニュの女性醸造家達の造るワインは、頭ひとつ抜きん出ているように思えます)。

「畑で自然と接するのが、なにより楽しいのです」という彼女は、休日も大自然の中をジョギングするなど、ライフスタイルそのものが自然志向です。

所在村	Meloisy
所有畑面積	9ha
醸造家	Agnès Paquet
趣味	ランニング、サイクリング、水泳、ハイキング、スキートレッキング、日曜大工
継承年	2001年
栽培	2019年よりビオロジック栽培(2022年に「ECOCERT」の認証取得)。セレクション・マサル(マス選抜)を実施
醸造	2回選果。天然酵母のみで発酵。白は除梗せず、赤は90~100%除梗。「果実の風味と熟成力を最大限保つために」、酒石酸の冷却処理を行わない
販売先	フランス国内60%(3つ星を含む多数の高級レストランとフランス全土のワインショップ80%、個人のワイン愛好家20%)、輸出40%(スイス、ドイツ、イギリス、デンマーク、アメリカ、オーストラリア、日本)
掲載実績	「Bettane & Desseauve」、「Gault & Millau」、「Guide Hachette」、「Dussert-Gerber」、「Decanter」、「La Revue du Vin de France」、「Bourgogne Aujourd'hui」等多数
参照できる日本のメディア	「リアルワインガイドブルゴーニュ」(堀晶代著) P121
Web	https://www.vinpaquet.com/



Ali Boit Boit et Les 40 Buveurs

アリボワボワ・エ・レ・キャラント・ビュヴァール

弱発泡性スパークリングワインです。ポース市近郊、サント・マリー・ラ・ブランシュ村のIGP規格畑からのアリゴテ100%。平均樹齢約30年。製法は、クレレット・ド・ディの製法としても知られる「メトド・アンセストラル」で、アルコール発酵が3分の2に達したところで温度を下げて発酵を停止し、無清澄、ノンフィルターでビン詰めした後、自然な温度上昇によって発酵が再開され、発生する炭酸ガスを閉じ込めるものです。ガス圧は約4.0。残糖約20g/l。アルコール度数は約10度です。「デゴルジュマンをする必要がなく、炭酸ガスを最大限保持するため」、コルクではなく王冠を使用。「アリババと40人の酒飲み」という作品名は、「あるブルギニヨンの伝記に、小さい頃おじいちゃんのカーヴに初めて入った時、アリババの盗賊になったような気がしてワクワクした、という私の大好きなエピソードがあり、このワインも、大勢の(40人の!)仲間と、ワクワクしながら楽しく飲んでいただきたいという願いを込めて命名しました」(アニェス・パケ)。



Ali Boit Boit et Les 40 Buveurs Rosé

アリボワボワ・エ・レ・キャラント・ビュヴァール ロゼ

弱発泡性スパークリング・ロゼワインです。AOCボージョレのガメイ100%。平均樹齢約30年。製法は、クレレット・ド・ディの製法としても知られる「メトド・アンセストラル」で、アルコール発酵が3分の2に達したところで温度を下げて発酵を停止し、無清澄、ノンフィルターでビン詰めした後、自然な温度上昇によって発酵が再開され、発生する炭酸ガスを閉じ込めるものです。ガス圧は約4.0。残糖約20g/l。アルコール度数は約8度です。「デゴルジュマンをする必要がなく、炭酸ガスを最大限保持するため」、コルクではなく王冠を使用。「アリババと40人の酒飲み」という作品名は、「あるブルギニヨンの伝記に、小さい頃おじいちゃんのカーヴに初めて入った時、アリババの盗賊になったような気がしてワクワクした、という私の大好きなエピソードがあり、このワインも、大勢の(40人の!)仲間と、ワクワクしながら楽しく飲んでいただきたいという願いを込めて命名しました」(アニェス・パケ)。



Crémant de Bourgogne

クレマン・ド・ブルゴーニュ

ピノ・ノワール40%、シャルドネ35%、ガメイ20%、アリゴテ5%のブレンド。平均樹齢20年。現在販売中のものは、2012年産と2011年産のアサンブラージュ。約12ヶ月間の瓶熟成。ドザージュは10g/l。「クレマン・ド・ブルゴーニュ」ですから、ブルゴーニュの主要4品種を全部使いました。ピノ・ノワールは果実味、シャルドネはフィネス、アリゴテは酸、ガメイはストラクチャーを与えてくれます。食事の最初から最後までこのクレマン1本で通せるような、コクのある、しっかりとした味わいのクレマンを目指しました（アニェス・パケ）。



Bourgogne Aligoté Le Clou et La Plume

ブルゴーニュ アリゴテ「ル・クルー・エ・ラ・プリュム」

ムルソー村内のリウ・ディ「レ・プリュム」と地元ムロワジー村内のリウ・ディ「ル・トポ・デュ・クルー」の2区画合計で1.3ha。平均樹齢30年。228リットルと500リットルの樽で発酵&10ヶ月間熟成。



Bourgogne Blanc

ブルゴーニュ ブラン

2011年に購入したヴォルネイ村内のACブルゴーニュ区画「レ・リュレ」より。0.5ha、樹齢は約10年。85%をステンレスタンクで、15%を樽で10ヶ月間熟成。



Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

<2017年ヴィンテージまで> ムロワジー村のAOCオート・コート・ド・ボヌのデクラセ。1.8ha。平均樹齢25年。ステンレスタンクで12ヶ月間熟成。 <2018年ヴィンテージ以降> 2018年に購入したポマール村内のリウ・ディ「レ・クロカモ」より。0.8ha。平均樹齢40年のVV。除梗率3分の2。スレスタンクで発酵後、90%をステンレスタンクで、10%を新樽で10ヶ月間熟成。



Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボヌ ブラン

地元ムロワジー村のリウ・ディ「リエ」と、ボービニ村のリウ・ディ「スー・ル・シャトー」の2区画合計で1.5ha。平均樹齢40年。456リットルの樽（新樽率15%）で発酵&10ヶ月間熟成。



Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボヌ ルージュ

地元ムロワジー村のリウ・ディ「アン・マトラン」と「シュル・レ・リュ・ド・ボヌ」の2区画合計で2.5ha。平均樹齢40年のVV。コンクリート製タンクで発酵後、樽（新樽率10%）でマロラクティック発酵&10ヶ月間熟成。



Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge En Matrin

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボヌ ルージュ アン・マトラン

地元ムロワジー村の日照量の多いリウ・ディ「アン・マトラン」より。0.4ha。粘土石灰質・シスト質土壌。樹齢約10年。収量は45hl/ha。除梗しない（全房発酵）。コンクリート製タンクで発酵後、1〜3回使用樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



Pommard Les Combes

ポマール レ・コンブ

0.8haの自社畑より。平均樹齢35〜40年以上のVV。新樽率30%で12ヶ月間の熟成。「レ・コンブは、ヴォルネイとポマールにまたがる区画で、ポマールとしてはとてもエレガントなスタイルになります。それが気に入ってこの畑を購入しました。この区画のぶどうは、毎年のようにミルランダージュとなる傾向があり、非常に皮が厚く粒の小さい、凝縮したぶどうができます」。タンニンもまろやか、酸も控えめで、完熟したいちごを思わせる果実の風味が口の中でとろけるような趣です。



Auxey-Duresses Les Hoz Blanc

オークセイ・デュレス レ・ゾブラン

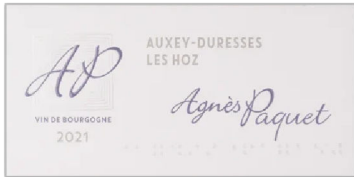
2.8ha。樹齢約90年の超VV。畑はサン・ロマン側のオークセイ最西端、レ・ゾ。石灰質に富む土壌。新樽率15%で12ヶ月間の熟成。清澄後、ノンフィルターでビン詰め。



Auxey-Duresses Blanc Patience N°13

オークセイ・デュレス ブラン パシアンヌ・ニューメロ・トレーズ

良年のみの特別限定作品。秀逸な果汁を選抜し、(通常の「オークセイ・デュレス レ・ゾ」に使用する228リットルではなく) 350リットルの樽で醸造。通常のオークセイ・デュレスよりも12ヶ月間長く熟成させ、その後スレンレスタンクでさらに3ヶ月間熟成。新樽比率は15%。清澄後、ノンフィルターでビン詰め。



Auxey-Duresses Les Hoz Rouge

オークセイ・デュレス レ・ゾルージュ

1.5ha。平均樹齢25年。畑はサン・ロマン側のオークセイ最西端、レ・ゾ。石灰質に富む土壌。新樽率15%で12ヶ月間の熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。



Chassagne-Montrachet Blanc Les Battaudes

シャサーニュ・モンラッシェ ブラン レ・バトード

2007年春、長年パケのワインの大ファンだった愛好家の友人と共同で購入した0.14haの自社畑、およびメテイヤージュで賃借している0.42haの畑より。平均樹齢15年。新樽率30%で12ヶ月間の熟成。「桁違いのミネラルに富むシャサーニュ・モンラッシェに畑を持つのが昔からの夢でした。特に、最南端のこの畑は、赤色の表土に重厚な粘土層というシャサーニュの中でも特異な土壌の畑で、醸造してみると期待をはるかに上回るミネラルが得られました」。底から力強く湧き上がってくるミネラルの旨味に圧倒される、長期熟成型のシャサーニュです。



Saint-Aubin 1er Cru Perrières

サン・トールバン プルミエ・クリュペリエール

0.25ha。平均樹齢30年。小石が多い粘土石灰質土壌。新樽率30%で12ヶ月間の熟成。



Santenay 1er Cru La Comme Blanc

サントネイ プルミエ・クリュラ・コムブラン

2020年ヴィンテージからの新作です。0.3ha。平均樹齢40年のVV。1〜3回使用樽で12ヶ月間熟成。清澄後、ノンフィルターでビン詰め。



Santenay 1er Cru Les Gravière Rouge

サントネイ プルミエ・クリュレ・グラヴィエールルージュ

2020年ヴィンテージからの新作です。0.77ha。平均樹齢40年のVV。1〜3回使用樽で12ヶ月間熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。