

# Bertrand & Vincent Marchesseau

## ベルトラン & ヴァンサン・マルシュソー



" Du chaos naît une étoile "  
「混沌の中から星が生まれる（チャーリー・チャップリン）」

マルシュソー家はブルグイユ村に1930年より続くぶどう栽培家で、1965年に自社ビン詰めを開始、2001年に、3代目となるベルトラン（写真左）とヴァンサン（写真右）の兄弟が継承しました。ブルグイユとサン・ニコラ・ド・ブルグイユおよびシノンに合計22ヘクタールの畑を所有しており、2012年以降、その全面積でビオロジック栽培を実践しています。

「多様な料理とのマリージュを楽しめる、ピュアで繊細なワイン造りをフィロソフィーとしています。ブルグイユの畑は、大きく「ラ・ヴァレ」「ラ・テラス」「レ・コトー」の3つに分類できますが、僕たちの畑は、最も華やかで上品なワインを生む「ラ・テラス」にあります。シノンの畑は、ヴィエンヌ川右岸のサヴィニー・アン・ヴェロンにあり、砂質土壌から、ピュアで洗練されたワインが生まれます。ビオロジック栽培を開始してから、口当たりはより繊細になり、果実味はよりピュアで美しく、余韻はより深く、長くなりました。

彼らのワインは、地元ロワールやパリの数百軒におよぶレストランやビストロで楽しまれており、彼らもそのことを誇りに思っています。

「毎年多くのシェフやソムリエがドメヌを訪れてくれます。彼らが話してくれる、新しいマリージュの発見や、お店で僕たちのワインを飲んでくれたお客様の感想などが、大きな励みになっています。また、ワインラヴァーがSNSで僕たちのワインをお勧めしてくれることも多くなりました。僕たち造り手にとっては、飲み手の生の声すべてですので、特定のテイスターの評論である伝統的なワイン雑誌やガイドには出品しないことにしています。いつかぜひ日本を訪れ、日本のワインラヴァーの皆さんと一緒に、和食とのマリージュを体験してみたいです！」（以上ヴァンサン・マルシュソー）。

|       |   |
|-------|---|
| 所在村   | Bourgueil   |
| 所有畑面積 | 22ha  |
| 醸造家   | Bertrand & Vincent Marchesseau  |
| 趣味    | ウルトラトレイル、ヨガ、歴史小説  |
| 継承年   | 2001年   |
| 栽培    | 2012年からビオロジック栽培（2015年に「ECOCERT」の認証取得）                                       |
| 醸造    | 収穫はすべて手摘み。除梗100%。天然酵母のみで発酵。無清澄  |
| 販売先   | フランス国内98%（パリやロワールの数百軒のレストラン、ワインショップ）、輸出2%（EU各国）                             |
| 掲載実績  | 雑誌やガイド等には出品しない  |
| Web   | <a href="https://www.vinmarchesseau.fr/">https://www.vinmarchesseau.fr/</a> |

### Lubrifiant Social Blanc

リュブリフィアン・ソシアルブラン



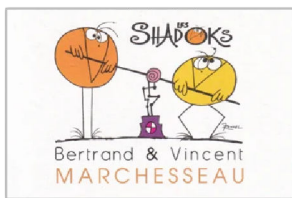
AOCブルグイユの畑からのカベルネ・フラン100%による白ワインで、アペラシオンはVin de Franceになります。1.5ha。テュフォー（白亜（石灰岩）質）基盤の砂礫質・砂質土壌。平均樹齢20年。収量は50hl/ha。60%をステンレスタンクで、40%を225リットルの樽で発酵&6ヶ月間熟成。樽熟成中にパートナーージュを行なっています。ネクタリンやドライアプリコット、上質なハーブを思わせる濃密で複雑な香り。ほのかなロースト香。たっぷりとしたミネラルの塩味が食欲をそそる、肉厚なブラン・ド・ノワールです。作品名の「リュブリフィアン・ソシアル」（社会の潤滑油）は、ジャン・クラヴェルの著書「モンディアリザシオン・デ・ヴァン（ワインのグローバル化）」に出てくる一節「Le vin est un lubrifiant social」（ワインは社会の潤滑油である）に兄弟が深く共感し、著者の同意を得て採用したものです。

### Bourgueil Rosé Lubrifiant Social

ブルグイユロゼリュブリフィアン・ソシアル



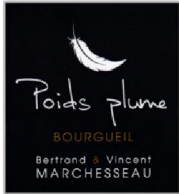
カベルネ・フラン100%。1.5ha。テュフォー（白亜（石灰岩）質）基盤の砂礫質・砂質土壌。平均樹齢20年。50%セニエ法、50%直接圧搾法によるロゼワインです。ステンレスタンクで醸造。作品名の「リュブリフィアン・ソシアル」（社会の潤滑油）は、ジャン・クラヴェルの著書「モンディアリザシオン・デ・ヴァン（ワインのグローバル化）」に出てくる一節「Le vin est un lubrifiant social」（ワインは社会の潤滑油である）に兄弟が深く共感し、著者の同意を得て採用したものです。



## Bourgueil Rosé Les Shadoks

ブルグイユ ロゼレ・シャドック

カベルネ・フラン100%。14ha。テュフォー（白亜（石灰岩）質）基盤の砂礫質・砂質土壌。平均樹齢20年。50%セニエ法、50%直接圧搾法によるロゼワインです。ステンレスタンクで醸造。「レ・シャドック」はフランスの有名な短編アニメで、いつも一生懸命ポンプを押しているコミカルな主人公たちを、ベルトランとヴァンサン兄弟に重ね合わせてラベルに採用したものです。



## Bourgueil Poids plume

ブルグイユ ボワ・プリュム

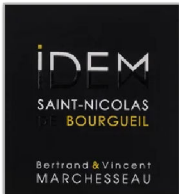
カベルネ・フラン100%。5ha。テュフォー（白亜（石灰岩）質）基盤の砂礫質・砂質土壌。平均樹齢30年。コンクリートタンクとステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。作品名「ボワ・プリュム」は「羽の軽さ」という意味で、このワインの口当たりが軽やかで、繊細な味わいであることを表現したものです。



## Bourgueil Roc' Collection 1995

ブルグイユ ロック・コレクション

カベルネ・フラン100%。ブルグイユの3つのテロワール（「ラ・ヴァレ」「ラ・テラス」「レ・コトー」）すべての畑の最優良区画のぶどうより。合計4.5ha。平均樹齢50年のVV。コンクリートタンクで発酵後、12ヶ月間熟成。生産量の一部をあらかじめ長期熟成用に貯蔵していたものを、ベストの飲み頃でリリースする特別コレクションです。「ロック」は「岩」で、テュフォーと呼ばれるこの地特有の（石灰）岩を基盤とする土壌であることと、このテュフォーをくり抜いてできたカーヴで熟成させたことからの命名です。



## Saint-Nicolas de Bourgueil iDEM

サン・ニコラ・ド・ブルグイユ イデム

カベルネ・フラン100%。サン・ニコラ・ド・ブルグイユ村のリウ・ディ「ラ・フォス・オー・ルー（オオガミの穴）」に3ha。テュフォー（白亜（石灰岩）質）基盤の砂礫質・砂質土壌。平均樹齢30年。収量は45hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間熟成。作品名の「イデム」は「同上」「同様に」という意味で、「昔からブルグイユは重厚なワイン、サン・ニコラ・ド・ブルグイユは対照的に繊細なワインと言われますが、この2つのAOCは距離も近くテロワールも同様です。ラベルを隠して飲んで本当に判別できる？という遊び心で名付けました（^o^）」。（マルシュソーの場合は、どちらのAOCも繊細で上品な味わいであることを表しています）。



## Chinon Rouge

シノン ルージュ

カベルネ・フラン100%。サヴィニー・アン・ヴェロン村に4ha。砂質土壌。平均樹齢20年。コンクリートタンクとステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。ラベルの電球は、フランス人が良いアイデアを思いついた時によく使うアイコンで、「ぜひいろいろなお料理と合わせていただき、新しいマリージュを発見して楽しんでいただきたい」というマルシュソー兄弟の思いが込められています。



## Chinon Blanc

シノンブラン

シュナン・ブラン100%。サヴィニー・アン・ヴェロン村に5ha。砂質・粘土石灰質土壌。平均樹齢10年。228リットルの樽で発酵後、9ヶ月間熟成（新樽率20%）。ラベルの電球は、フランス人が良いアイデアを思いついた時によく使うアイコンで、「ぜひいろいろなお料理と合わせていただき、新しいマリージュを発見して楽しんでいただきたい」というマルシュソー兄弟の思いが込められています。