

# Bourricot

## ブリコ



" Le Goût de l'Authentique "  
「本物の味」

「ブリコ」は、ブルゴーニュ・メルキュレーのネゴシアン「N. ランジュロン」によるヴァン・ド・ペイのブランドで、2010年にモンペリエで開催された南仏ワインの大展示会「ヴィニシュッド」及び「VINEXPO香港」で発表され注目を集めました。ピノ・ノワールはロワール産、シャルドネは南仏産で、それぞれの地域から買い付けたぶどうから醸造してつくられます。

「私たちはブルゴーニュのネゴシアンですので、なによりも上品さを重視します。いわゆる「濃い」ワインは造りません。ピノ・ノワールは、石灰岩質と泥灰土質の土壤にこだわって、とりわけミネラルに富むものを買付けました。シャルドネは、海風の影響を受ける冷涼な畑のぶどうです」（マルタン・ローラン）。

「ブリコ」はロバのことで、酒神「サン・ヴァンサン」のしもべです。ブルゴーニュでは、サン・ヴァンサンとロバに関する様々な言い伝えがありますが、その昔このロバがある畑の葉や枝をむしゃむしゃと食べたところ、その畑のぶどうが素晴らしい出来になった、そこから剪定が発見されたという話にもあるように、ロバがサン・ヴァンサンに、栽培とワイン造りを伝えたということになっています。「そのロバにあやかりたいと思って、ブランド名に採用しました」（笑）。

ニューヨークのビストロなどでちょっとしたブームになっているという「ブリコ」。ピノ・ノワールもシャルドネも、濃過ぎずちょうどよいバランスです。

2011年秋からスパークリングワインが、2012年春からロゼが加わりました。

所在村	Mercurey
醸造家	Martin Laurent
趣味	歴史の研究、建築鑑賞、料理、山歩き
継承年	1842年
栽培	買付けぶどうを使用
醸造	除梗100%。ステンレスタンクを使用した清潔な醸造
販売先	フランス国内90%（レストラン、ビストロ、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出10%（EU諸国、アメリカ（ニューヨークのレストラン中心））
掲載実績	「Wine & Spirits」



### Pinot Noir

ピノ・ノワール

Vin de France。買付けぶどうを使用（Pay d'Oc産）。樽は使用していません。



### Cabernet Sauvignon

カベルネ・ソーヴィニヨン

Vin de France。買付けぶどうを使用（約70%がPay d'Oc産）。樽は使用していません。



### Chardonnay

シャルドネ

Vin de Pays d'Oc。買付けぶどうを使用。樽は使用していません。



## Brut Blanc de Blancs

ブリュットブラン・ド・ブラン

VMQ (Vin Mousseux de Qualité)。シャルドネ100% (ラングドック産80%、ブルゴーニュ産20%)。シャルマ方式によるスパークリングワインです。MCR (濃縮果汁) によるドザージュは4g/l。

---