

Céline & Thierry Tissot

セリーヌ&ティエリー・ティソ



" Les vins sont comme les enfants, on fait tout ce qu'on peut pour eux, et au final ils font ce qu'ils veulent "

「ワインは子どものようなもので、できる限りのことをしてあげても、結局は自分のしたいようにするものだ」

「ピュージェ」西部のヴォー・アン・ピュージェ村に1880年から続くぶどう栽培家で、1975年にドメヌを設立しました。2000年に、「エノログ」（難関国家資格のワイン醸造技師）である5代目ティエリー・ティソが継承し、以降、同じく「エノログ」である（！）奥さんのセリーヌさんとともに夫婦仲よく運営しています。2016年よりすべての畑でビオロジック栽培を開始し、2019年に「アルプ・コントロール」の認証を取得。一部ビオディナミの手法も採用しています。醸造はSO2の使用を最小限に抑え、清潔に、ナチュラルに。どのワインも「ああ美味しい・・・」の一言に尽きる、今日のピュージェを代表する自然派生産者です。

アルテス、モンドゥーズおよびシャルドネは、この生産者の代名詞である「マタレの丘」の中腹に位置する斜面畑で栽培されています。

「ドメヌを継ぐ意志を父に伝えた日、父が近くの森を指さして言いました。ピュージェ最高のぶどうができるのはあそこだと。伝説的な銘醸地として耳にしたことがあった、「マタレの丘」でした。戦争による荒廃、最高斜度45度の過酷な労働環境への敬遠などによって長い年月のうちに荒地化が進み、やがて、森になってしまった丘。父は言いました。あの丘の中腹部の南南西向き急斜面、泥灰土中に石灰岩の小石が露出するあの土壌こそ、この地の最高のテロワールであると」。

「まず地権者を見つけることからはじめました。かつての銘醸地だけあって中腹部だけで50人を超えていたのには驚きました。ピュージェの未来を担う子供たちのためにも一緒に銘醸地を復興しよう、まず私たちが必ず素晴らしいワインを造ってみせる、と彼らを説得しました。大多数の地権者が喜んで合意してくれましたが、そこからが大変で（笑）、森を切り拓き、整地し、植樹することを3年間にわたって繰り返しました。初めて生まれたぶどうを見た時、自然に涙が流れました」。

「マタレの丘」の中腹畑は今日3ヘクタールに及んでおり、今後も少しずつ拡大されることが期待されています。

夫婦そろってジブリアニメの大ファン（彼らのイチオシは「ラピュタ」「もののけ姫」「トトロ」）で、彼らのワインが日本に輸出されるようになったことを心の底から喜んでくれています。よろしければぜひ、生産者のfacebookページに日本のワインシーンを投稿してあげてください。

所在村	Vaux-en-Bugey
所有畑面積	5.3ha
醸造家	Céline & Thierry Tissot
趣味	パーカッションの演奏
継承年	2000年
栽培	2016年よりビオロジック栽培。2019年に「Alpes Contrôles」の認証取得。一部ビオディナミの手法も採用
醸造	収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクによる清潔な醸造。ドザージュはMCR（濃縮果汁）を使用
販売先	フランス国内60%（ミシュラン星付き店を含む多数のレストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出40%（EU各国、アメリカ等）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Dusser-Gerber」、「Terre de Vins」、「The world of Fine Wine」、「Elle à Table」等



Bugey Blanc Brut

ピュージェ ブランブリュット

AOC Bugey。シャンパーニュ方式によるスパークリングワインです。ヴォー・アン・ピュージェ村産のアルテス61%、シャルドネ26%、ジャケール7%、アリゴテ6%のブレンド。平均樹齢35年。収量は75hl/ha。ステンレスタンクで醸造。3年間ビン熟成。ピオのMCR（濃縮果汁）によるドザージュは4g/l。



Bugey Rosé Extra Dry

ピュージェ ロゼエクストラ・ドライ

AOC Bugey。シャンパーニュ方式によるスパークリング・ロゼワインです。ヴォー・アン・ピュージェ村産のモンドゥーズ75%、ガメイ25%のブレンド。平均樹齢35年。収量は78hl/ha。セニエ法。ステンレスタンクで醸造。27ヶ月間ビン熟成。ピオのMCR（濃縮果汁）によるドザージュは15g/l。



Jacquère

ジャケール

IGP Coteaux de l'Ain。ラニュー村産のジャケール100%。0.13ha。砂礫質・粘土石灰質土壌。平均樹齢約100年の超VV。収量は65hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。



Altesse

アルテス

IGP Coteaux de l'Ain。ヴォー・アン・ビュジェ村産のアルテス100%。0.76ha。粘土石灰質土壌。樹齢約25年。収量は65hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。ラベルに描かれた彫像は、ジャン・ロレンツォ・ベルニーニ作「ペルセポネーをさらおうとするプルートのプロセルピナの略奪」(ボルゲーゼ美術館所蔵)に彫刻された、ローマ神話における春と農耕の女神プロセルピナです。



Bugey Chardonnay

ビュジェ シャルドネ

AOC Bugey。ヴォー・アン・ビュジェ村産のシャルドネ100%。0.68ha。粘土石灰質土壌。樹齢約35年のVV。収量は55hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。



Roussette du Bugey Mataret

ルーセット・デュ・ビュジェ マタレ

AOC Roussette du Bugey。アルテス100%。「マタレの丘」の中腹畑より。0.67ha。石灰質・泥灰土質土壌。樹齢約25年。収量は28hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。ラベルに描かれた彫像は、ジャン・ロレンツォ・ベルニーニ作「ペルセポネーをさらおうとするプルートのプロセルピナの略奪」(ボルゲーゼ美術館所蔵)に彫刻された、ローマ神話における春と農耕の女神プロセルピナです。



Bugey Gamay

ビュジェ ガメイ

AOC Bugey。ヴォー・アン・ビュジェ村産のガメイ100%。1ha。石灰質・泥灰土質土壌。樹齢45年以上のVV。収量は50hl/ha。除梗しない(全房発酵)。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。SO2はビン詰め時にもみ極少量使用。



Bugey Mondeuse Mataret

ビュジェ モンドゥーズ マタレ

AOC Bugey。モンドゥーズ100%。「マタレの丘」の中腹畑より。0.6ha。石灰質・泥灰土質土壌。樹齢約25年。収量は50hl/ha。除梗率90%。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。SO2はビン詰め時にもみ極少量使用。ラベルに描かれた彫像は、ジャン・ロレンツォ・ベルニーニ作「ペルセポネーをさらおうとするプルートのプロセルピナの略奪」(ボルゲーゼ美術館所蔵)に彫刻された、ローマ神話における春と農耕の女神プロセルピナです。