

# Château de Pierreclos

## シャトー・ド・ピエールクロ



" Du beau, du bon "  
「美しいもの、良いもの」

マコン村より西に10km、ピエールクロ村に19世紀から続く名門のぶどう栽培家で、1995年にシャトーを継承した5代目ジャン・マリー・ピドーがドメーヌを設立。3年後の1998年に自社ビン詰めを開始しました。(シャトーの建物自体は1284年にはすでに存在していたことが最古の文献で確認されています)。

AOCブルゴーニュ、マコン、サン・ヴェラン、プイ・フェイッセなどに合計11ヘクタールの畑を所有しており、2004年よりその全面積でビオロジック栽培を開始。2016年に「ECOCERT」の認証を取得しました。また、畑の周囲に様々な果樹を植えるなどして生物多様性の保全に努め、休閑期には畑で羊の放牧も実施しています。

「ももとは料理人になりたいと思っていて、ドメーヌを継ぐ決断をする前は料理の勉強をしていました(国家資格「CAP cuisine」を取得)。ですので、美味しい料理に完璧に寄り添えるワインを造りたいという一心で仕事をしています。まず何よりも果実味がピュアであること。そしてミネラルがたっぷりあること。味わいに深い奥行きがあること。ビオロジック栽培を始めたのもこのようなワインを造るためです。

生産量の7割は輸出されており、特にイギリスとアメリカでは数多くのトップレストランにオンリストされています。またシャトー内のショップで試飲販売も行っており、時間がある時はジャン・マリー自らがお客様と一緒に試飲しながら、各ワインのテロワールやワイン造りに対する情熱を真摯に伝えていきます。

所在村	Pierreclos
所有畑面積	10ha
醸造家	Jean-Marie Pidault
趣味	娘と一緒にワインを味わうこと、ハイキング、川釣り、セーリング
継承年	1995年
栽培	2004年よりビオロジック栽培(2016年に「ECOCERT」の認証取得)。畑で羊を放牧
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗しない。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクと300リットルの樽による清潔な醸造
販売先	輸出70%(EU各国、イギリス、アメリカ等)、フランス国内30%(レストラン、ワインショップ、シャトーでの直売)
掲載実績	「Guide Hachette」等
Web	<a href="https://chateaudepierreclos.com/">https://chateaudepierreclos.com/</a>



### Mâcon-Pierreclos Blanc

マコン・ピエールクロブラン

ピエールクロ村に2.05ha。石灰質に勝る粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。収量は66hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、10ヶ月間熟成。



### Mâcon-Milly-Lamartine Blanc

マコン・ミリオ・ラマルティヌブラン

ミリオ・ラマルティヌ村に0.68ha。石灰質に勝る粘土石灰質土壌。樹齢約20年。収量は57hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、84%をステンレスタンクで、16%を300リットルの樽でマロラクティック発酵&14ヶ月間熟成。



### Mâcon-Bussières Blanc

マコン・ブシエールブラン

ブシエール村に1.1ha。石灰質に勝る粘土石灰質土壌。樹齢35年以上のVV。収量は42hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、90%をステンレスタンクで、10%を300リットルの樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



## Saint-Véran Au Grand Bussière

サン・ヴェラン オー・グラン・ビュシエール

プリセ村のリウ・ディ「オー・グラン・ビュシエール」に0.91ha。粘土石灰質土壌。樹齢約30年。収量は48hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、93%をステンレスタンクで、7%を300リットルの樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



## Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes

プイイ・フュイッセ ヴィエイユ・ヴィーニュ

フュイッセ村に0.67ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢65年のVV。収量は60hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、83%をステンレスタンクで、17%を300リットルの樽（新樽率10%）でマロラクティック発酵&9ヶ月間熟成。