

Fresne Ducret

フレンヌ・デュクレ



" A la croisée des mondes. Cela fait référence à notre dévouement à la tradition et l'innovation, entre la science et l'art de créer des champagnes "

「世界の交差点。それは伝統と革新、そしてシャンパン造りの科学と芸術への献身を表す」

ランス市より南西に10km、「プチット・モンターニュ・ド・ランス」のヴィル・ドマンジュ村に19世紀から続くレコルタン・マニピュランです。1930年代に自社ビン詰めを開始し、2007年より7代目ピエール・フレンヌが運営しています。

長年にわたってリュット・レゾネ栽培を実践しており、2015年にHVE (Haute Valeur Environnementale) の最高段階「レベル3」の認証を取得しました。2018年にビオロジック栽培に転換し、2022年にすべての畑で「ECOCERT」の認証を取得しています。

ピエールは極めて誠実・真摯そして温かい心を持った職人の中の職人で、求道者という言葉に彼ほどふさわしい男はいないようにさえ思われます。

「いずれもブルミエ・クリュのヴィル・ドマンジュとジュイ・レ・ランスに、合計23の小中区画を所有しています。プチット・モンターニュ・ド・ランスはマイクロ・クリマの地であり、23の区画は23の異なる表情を持ちます。2016年にはすべての土壌の詳細な分析を体系的に実施しました。それぞれのテロワールの特性を理解し、個々に最適な栽培アプローチを実施しています」。

「発酵も区画ごと、かつ品種ごとにきめ細かく行う必要がありますので、各区画の収穫量に合わせた小型中型の発酵タンクを使用しています。また、年々のワインの特性に応じて、最終的にこの容量に辿り着いた300リットルおよび400リットルの樽で熟成させたり、(王冠でなく) コルクで長期間ビン熟成させたりといった手法も採用しています」。

「ある時たまたま錬金術に関する中世の論文を読む機会があり、卑金属(不完全なもの)から貴金属(より完全なもの)を生み出そうとした人類の壮大な営みの歴史に感慨を覚えました。ああ、シャンパン造りもまったく同じだなあと。いかなる醸造技法を駆使しても、不完全なぶどうから完全なシャンパンを造ることは絶対にできません。一見、金かな?と思ったとしても、グラスに注いでしばらくすると鉄に戻ります。金はもともと金であり、=完全なぶどう=完全なシャンパンなのです」。

ピエールがこの錬金術を逆説的に捉え、自身そして次世代を紡ぐ子孫たちへの戒めとして、錬金術に関する言葉をことごとく作品の名前に採用していることは、まさしくフランス人らしい明るいエスプリと言えましょう。

神技を極めた職人による工芸品すら想起させる彼の作品は、ランスのミシュラン3つ星の名店「ラシエット・シャンプロワーズ」をはじめとする世界各国のトップレストランで、職人的なシェフやソムリエに選ばれ続けています。

所在村	Ville-Dommange
所有畑面積	6ha
醸造家	Pierre Fresne
趣味	旅行、ランニング、乗馬、スキー
継承年	2007年
栽培	2015年に「HVE (Haute Valeur Environnementale)」の最高段階「レベル3」の認証取得。2018年よりビオロジック栽培。区画によって2021~2022年に「ECOCERT」の認証取得
醸造	小型のステンレスタンクで区画ごとに醸造。300リットルと400リットルの樽を使用。動瓶はすべて手作業。ドザージュはMCR(濃縮ぶどう果汁)を使用
販売先	フランス国内50%(仏ミシュラン3つ星「L'Assiette Champenoise」等レストラン、ワインショップ、個人のシャンパン愛好家)、輸出50%(EU各国、イギリス、ノルウェー、アメリカ、カナダ等)
掲載実績	「Guide Hachette」、「Decanter」等
Web	https://www.champagne-fresne-ducret.com/



Le Chemin du Chemin

ル・シュマン・デュ・シュマン

いずれもブルミエ・クリュのヴィル・ドマンジュ及びジュイ・レ・ランス産のピノ・ノワール40%、シャルドネ40%、ピノ・ムニエ20%のブレンド。平均樹齢30年。ステンレスタンクで醸造。2012年~2016年産のソレラ式ヴァン・ド・レゼルヴが35%。5年間ビン熟成。MCRによるドザージュ6g/lのBrut。作品名の「ル・シュマン・デュ・シュマン」(「(これぞ) 道の中の道」)は、16世紀に書かれた錬金術に関する有名な論文のタイトルです。



Spagyrie

スパジリー

いずれもプルミエ・クリュのヴィル・ドマンジュ及びジュイ・レ・ランス産のピノ・ノワール60%、シャルドネ20%、ピノ・ムニエ20%のブレンドによるベースワイン85%に、自家醸造したヴィル・ドマンジュ産のピノ・ノワールを15%ブレンドしたアサンブラージュ・ロゼ。平均樹齢30年。現在販売中のロットは、2016年産、2015年産、2014年産が3分の1ずつのブレンド。6年間ビン熟成。MCRによるドザージュ5.5g/lのBrut。作品名の「スパジリー」は、錬金術に用いられたとされるスパジリア（対象の構成要素を分解して再結合する技術）のことで、アサンブラージュ・ロゼの製法をエスプリ豊かに例えたものです。



Arquémie N°6 100% Pinot Noir

アルケミー ニュメロ・シス 100% ピノ・ノワール

プルミエ・クリュのヴィル・ドマンジュ産のピノ・ノワール100%。平均樹齢40年のVV。2015年産60%、2012年～2014年産のソレラ式ヴァン・ド・レゼルヴが40%のブレンド。ステンレスタンクで醸造。コルクで7年間熟成。ドザージュ・ゼロのBrut Nature。作品名の「アルケミー」は「錬金術」の意味です。



Arquémie N°7 Blanc de Blancs

アルケミー ニュメロ・セット ブラン・ド・ブラン

プルミエ・クリュのヴィル・ドマンジュ産のシャルドネ100%。平均樹齢25年。2017年産67%、2016年産33%のブレンド。ステンレスタンクで醸造。2016年産は300リットルと400リットルの樽で18ヶ月間熟成。コルクで5年間熟成。MCRによるドザージュ3g/lのExtra Brut。作品名の「アルケミー」は「錬金術」の意味です。