

# Henri Magnien

アンリ・マニャン



" Depuis tout temps la matinée  
est la mère de la journée ! "

「朝はいつも一日の母である！」

前世紀末から今世紀初頭にかけてのおよそ10年間、当時のアメリカ市場の嗜好を主たる要因として、ブルゴーニュにおいてもとりわけ濃厚なパワーワインが造られたことは醸造史に記録されるでしょう。そしてこのことは、その後のアメリカ市場の失速と、世界各国のワインラヴァーがよりナチュラルで上品なワインへと里帰りしたことによって当該生産者のカーヴに築かれた山のような在庫の記憶とともに、若手の醸造家たちにとって良い反面教師となりました。

中でもヴォーヌ・ロマネ村と並んで大きな反動を経験したジュヴレ・シャンベルタン村では、新しい世代の造り手たちがとりわけ熱心に、一丸となって、ピノ・ノワールのあるべき姿を再探求する姿が見られます。

「超完璧主義者のドゥニが、格別に力強い深い色のジュヴレ＝シャンベルタンを造っていたが、2006年に不時の他界。息子のアルノはもう少し優雅なものを求めている」（ヒュー・ジョンソン。「ドメヌ・ドニ・モルテ」を評して）。

父の後を継いだこのアルノー・モルテがそのリーダー格で、彼を中心とした研究ネットワークから、品質を劇的に向上させた新世代が現れてきています。

その最たる造り手が「アンリ・マニャン」です。1656年からジュヴレ村の住人であったというこの由緒ある生産者は、ヨーロッパ中の個人のワイン愛好家達やワインショップなどからの注文で毎年完売が続いていたために、品質を大きく向上させようという動機はやや希薄でしたが、2007年からワイン造りに参画した息子のシャルルが、アルノー・モルテやベルトラン・デュガラとの情報交換を通じて栽培から醸造まで多岐に渡る改革を行い、大きな品質向上を成し遂げました。

とても誠実な彼が畑仕事の合間を縫って一生懸命まとめてくれたレポートには、「結論」として次のように書かれています。

「ピノ・ノワールという品種ならではの、繊細で薫り高いワインづくりを目指しています。それは気品があり絹のようになめらかなタンニンを伴う、まるやかでバランスの良いワインです。私たちは、ワインの自然な風味を”修正”ことができると考えられている（技術や添加物等の）あらゆる干渉を制限します。あらゆる「アグレッシブなもの」は歓迎しません。ピノ・ノワールは、肩の力を抜いて自然な喜びをもたらしてくれるもの、また、美味しい料理を引き立てるものであると考えています」。

所在村	Gevrey-Chambertin
所有畑面積	6ha
醸造家	Charles Magnien
趣味	乗馬、機械いじり、テクノロジー全般、ガーデニング
継承年	2007年
栽培	実質ビオロジック栽培の厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、除草剤、殺虫剤、防腐剤は原則として一切使用しない）。1850年から代々セレクション・マサル（マス選抜）を実施
醸造	3回選果。除梗85～100%。天然酵母のみで発酵。伝統的な人足による權入れ。樽は「フィネスとアロマに特に優れた」ジュビーユの森産のものを中心に使用。無清澄、ノンフィルターでビン詰め
販売先	輸出50%（EU各国、スイス、アメリカ、カナダ）、ヨーロッパ中（フランス、イギリス、ドイツ、ベルギー、スイス、デンマーク、スペイン等）の個人のワイン愛好家、フランスやスイスのワインショップ、レストランやピストロ
掲載実績	「Gilbert & Gaillard」等



## Bourgogne Côte d'Or Rouge

ブルゴーニュ コート・ドールルージュ

プロシオン村内のACブルゴーニュ単一区画「ムティエ」に0.37ha。泥灰土質・砂質土壌。平均樹齢30年。カヴァン社製ジュビーユ、コンピエージュ、フォンテーヌブローの各森産の2～3回使用樽で12ヶ月間の熟成。



## Fixin Rouge Clos François Thurot MONOPOLE

フィサン ルージュ クロ・フランソワ・テュロ モノポール

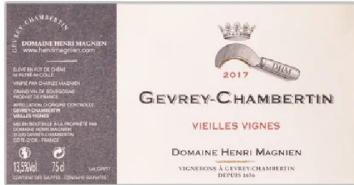
<Côte de Nuits-Villagesよりアペラシオン変更>プロシオン村内のリウ・ディ「ク・ド・アラン」の中にあるモノポール区画「クロ・フランソワ・テュロ」より。0.5ha。石灰質に勝る粘土石灰質土壌。樹齢約50年のVV。カヴァン社製ジュピーユ、コンピエージュ、フォンテーヌブローの各森産の新樽20%、1~3回使用樽80%で12ヶ月間熟成。



## Gevrey-Chambertin

ジュヴレ・シャンベルタン

「ロンスヴィー」「ラ・ピュリ」「グラン・シャン」「クルー・プリーヤール」「グランド・レイエ」「レ・マルシェ」の6区画より。合計1.25ha。樹齢約30年。カヴァン社製ジュピーユ、コンピエージュ、フォンテーヌブローの各森産の新樽25%、1~3回使用樽75%で12ヶ月間の熟成。



## Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes

ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ

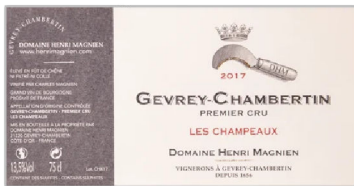
「アン・シャン」「レ・セルキュイユ」「シャンペリエ」等、8つのリウ・ディより。沖積土質・泥灰土質土壌。樹齢約40~100年（平均約60年）のVV。カヴァン社製ジュピーユ、コンピエージュ、フォンテーヌブローの各森産の新樽30%、1~3回使用樽70%で12ヶ月間の熟成。



## Gevrey-Chambertin XV

ジュヴレ・シャンベルタン XV

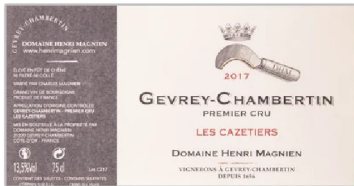
2024年ヴィンテージは生産量が少なかったため、従来の「Gevrey-Chambertin」と「Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes」を統合してこの一作としました。作品名のXV (15) は、15のリウ・ディからのブレンドであることを表しています。合計3.35ha。粘土石灰質、泥灰土質土壌。樹齢30~100年。収量は50hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、カヴァン社製ジュピーユ、コンピエージュ、フォンテーヌブローの各森産の新樽25%、1~3回使用樽75%でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



## Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Champeaux

ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュレ・シャンポー

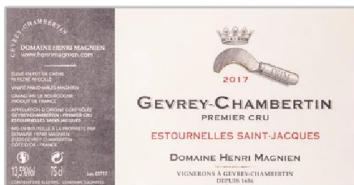
0.25ha。石灰岩質土壌。平均樹齢35年のVV。カヴァン社製ジュピーユ、コンピエージュ、フォンテーヌブローの各森産の新樽50%、1~3回使用樽50%で12ヶ月間の熟成。



## Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cazetiers

ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュレ・カズティエ

「レ・カズティエ」の4つのテロワール」のすべてを縦断的に包含して1.46ha。石灰岩質・泥灰土質土壌。平均樹齢60年の超VV。カヴァン社製ジュピーユ、コンピエージュ、フォンテーヌブローの各森産の新樽50%、1~3回使用樽50%で12ヶ月間の熟成。



## Gevrey-Chambertin 1er Cru Estournelles St.-Jacques

ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ エストゥールネル・サン・ジャック

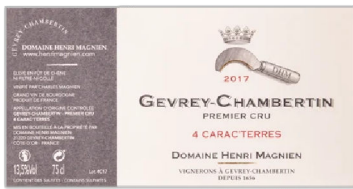
0.33ha。泥灰土質・石灰岩質土壌。平均樹齢40年のVV。カヴァン社製ジュピーユ、コンピエージュ、フォンテーヌブローの各森産の新樽50%、1~3回使用樽50%で12ヶ月間の熟成。



## Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux St.-Jacques

ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ ラヴォー・サン・ジャック

0.26ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢45年のVV。カヴァン社製ジュピーユ、コンピエージュ、フォンテーヌブローの各森産の新樽50%、1~3回使用樽50%で12ヶ月間の熟成。



## 4 carac'terres

キャトル・カラクテール

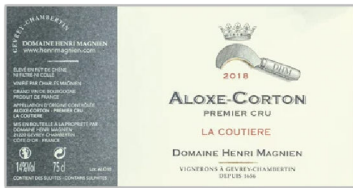
「ワイン法とか市場性とかに関係なく、ただ純粋に、今の僕にできる最高品質のワインを造ること」を目的として生まれた特別限定作品です。所有する4つのブルミエ・クリュ（レ・シャンポー、レ・カズティエ、エストゥールネル・サン・ジャック、ラヴォー・サン・ジャック）の収穫時に、選果台のベルトコンベアーの速度をぎりぎりまで遅くした上で「完璧な房」のみを選び取り、除梗せずにこの作品専用の小型ステンレスタンクに入れます。ピジャージュもルモンタージュも行わずに3週間かけてアルコール発酵を行った後、職人技による微細な調整が可能な風船式プレス機で「これ以上は無理というほどゆっくりと」プレスします。24時間のダブルバージュで不純物を沈殿させた後、上澄みのワインを樽にゆっくりと注ぎます。樽は一樽のみで、名門カヴァン社のこの道何十年の職人が、フォンテーヌブローの森から厳選した最上の木を4年間天日干しにした（普通は1.5～2年間）、年産50樽限定の最高級品「アフロディット」の新樽を使用。とはいえ樽香をつけることが目的ではないので、「EP」（extra profonde、最も深い焼き方）を採用しています。マロラクティック発酵を経た後12ヵ月間、一度も澱引きをせずにシュール・リーで熟成させ、無清澄、ノンフィルターでビン詰め。長期熟成に耐えるよう、54mmの最長級コルクを使用（普通は42～49mm）し、蝸（ロウ）封をして完成させたものです。「シャンポーは柔らかさ、カズティエとエストゥールネルは力強さ、ラヴォーは香りと繊細さ、とよく言われますが、これらすべての個性が調和して複雑味を増し、他に類を見ない完成度に仕上がっていると思います」（シャルル・マニャン）。



## Ruchottes-Chambertin Grand Cru

リュショット・シャンベルタン グラン・クリュ

0.16ha。石灰岩質土壌。平均樹齢40年のVV。カヴァン社製ジュピーユ森産の新樽100%で12ヶ月間の熟成。



## Aloxe-Corton 1er Cru La Coutières

アロース・コルトン ブルミエ・クリュ ラ・クティエール

0.77ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢50年のVV。カヴァン社製ジュピーユ、コンピエージュ、フォンテーヌブロー、シャティヨンの各森産の新樽50%、1回使用樽50%で12ヶ月間の熟成。



## Corton Les Grandes Lolières Grand Cru

コルトンレ・グランド・ロリエール グラン・クリュ

0.32ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢60年のVV。カヴァン社製ジュピーユ、コンピエージュ、フォンテーヌブロー、シャティヨンの各森産の新樽75%、1回使用樽25%で12ヶ月間の熟成。