

Jérôme Patriarche

ジェローム・パトリアルシュ



" L'authenticité et la valeur du travail bien fait "

「よくできた仕事の真正性と価値」

ムルソー村に1900年より続くぶどう栽培家の家系で、2005年に5代目ジェローム・パトリアルシュが継承しました。2010年より厳格なリュット・レゾネ栽培を実践し、醸造設備への投資が完了した2017年に自社ビン詰めを開始しました。

ジェロームは、飲み手としてもブルゴーニュワインの魅力に取りつかれた男で、「あらゆるワインを飲んできました。その品質や完成度、美味しさにおいて私が最も優れていると思うのは、1970年代～80年代のブルゴーニュ黄金時代の銘醸です」。

「ムルソーについて言えば、1990年代に“こってりバター風味”が生まれてスタイルががらりと変わりました。これは、まず酸を得るために未熟なぶどうを収量上限まで早期収穫し、最大量の補糖をした上で、パトナージュを高頻度で行って樽の風味とコクを得るといった一連の醸造技法で、アメリカ市場を中心に一世を風靡しました。近年はこのスタイルへの反省もあって、ムルソーのテロワールの本質であるミネラルを重視したワインが増えてきていますが、「コシュ・デュリ」のラファエル・コシュ等数人を除いて、ほとんどのヴィニュロンが未熟なぶどうを収穫していることに変わりはありません」。

「70年代～80年代のムルソーは、ぶどうを完熟させていました。また、厳しい収量制限を徹底していました。そのためワインは豊潤な果実味に満ち溢れ、たっぷりとしたコクがあり、余韻も非常に長いのが特徴でした。私は、このような伝統的なムルソーを造りたいのです。それは、ガブ飲みするためのワインではなく、一杯のグラスをじっくりと味わいたいと思うワインです。少なくともブルゴーニュワインの世界では、「伝統的」は「古臭い」という意味ではありません。当時の「DRC」や「アンリ・ジャイエ」、「ボルシュレ」や「コシュ・デュリ」等の作品を飲んで、スタイルが古臭いと思う人がいるでしょうか」。

「ぶどうを完熟させるためにはまず、光合成をしっかり行う必要があります。葉の緑素が濃いほど光合成が進むので、このために敢えてピオロジック栽培ではなくリュット・レゾネを選択しています。また、除葉に注力し、一枚一枚の葉にしっかりと日光が当たるようにします。そして、グリーン・ハーヴェストを適切に実施して収量を制限します。収穫は、村で最も遅く開始する数人のうちのひとりです。次に醸造については、原則としてパトナージュをしないことによって十分な酸とミネラルが残ります。樽熟成期間も非常に重要ですが、固定観念を排し、私が美味しいと思った時にビン詰めします」。

所有面積合計6ヘクタール、村名と一級は足して2ヘクタール弱の小さなドメーンですが、ファーストヴィンテージの2017年がミッシェル・ベタンヌにスクープされたことで、一躍世に知られることになりました。

「伝統的なムルソーの理想形を表現するために、精緻な畑仕事が行われている。追いかけるべき若者である」(ミッシェル・ベタンヌ)

じっくりと味わうその一杯は、あまりにも少量に感じられることでしょう。傑作が、常にそうであるように。

所在村	Meursault
所有畑面積	6ha
醸造家	Jérôme Patriarche
趣味	消防士のボランティア、機械いじり
継承年	2005年
栽培	2010年より厳格なリュット・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）
醸造	除梗しない。天然酵母のみで発酵。原則としてパトナージュは行わない
販売先	輸出70%（EU各国）、フランス国内30%（ワインショップ、レストラン、個人のワイン愛好家）
掲載実績	「Bettane & Desseuve」、「Bourgogne Aujourd'hui」等

Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュアリゴテ

ムルソー村内の区画「ル・ポント」に1.7ha。樹齢約45年のVV。収量は60hl/ha。樽で発酵後、18ヶ月熟成（新樽は使用しない）。





Bourgogne Côte d'Or Blanc La Monatine

ブルゴーニュ コート・ドール プラン ラ・モナティーンヌ

「ムルソー スー・ラ・ヴェル」に隣接する優良区画「ラ・モナティーンヌ」に2ha。樹齢約45年のVV。収量は55hl/ha。樽で発酵後、18ヶ月熟成（新樽は使用しない）。まさしく「プティ・ムルソー」の趣のある秀作です。



Meursault Les Vireuils

ムルソー レ・ヴィルイユ

1.5ha。樹齢約55年のVV。収量は45hl/ha。樽で発酵後、18ヶ月熟成（1回使用樽100%）。



Meursault Clos du Cromin

ムルソー クロ・デュ・クロマン

0.85ha。樹齢約50年のVV。収量は50hl/ha。樽で発酵後、12ヶ月間熟成（新樽率40%）。



Meursault 1er Cru Les Charmes

ムルソー プルミエ・クリュレ・シャルム

0.55ha。樹齢約50年のVV。収量は45hl/ha。樽で発酵後、12ヶ月間熟成（新樽率40%）。



Meursault 1er Cru Les Charmes Dessus

ムルソー プルミエ・クリュレ・シャルム・ドシュ

0.8ha。樹齢約55年のVV。収量は40hl/ha。樽で発酵後、18ヶ月熟成（新樽100%）。