

Lippe Boileau

リップ・ボワロー



" L'art du vin, l'excellence du terroir. "

「ワインの芸術、テロワールの卓越性」

リップ家はプロション村に1620年より続くぶどう栽培家の家系で、ジュヴレ・シャンベルタンのトラペ家の親戚筋に当たります。数世紀もの長きにわたって、「ルイ・ラトゥール」や「ブシャール・ペール・エ・フィス」といったネゴシアンにぶどうを販売してきましたが、2017年、ジャン・ルイ・トラペ氏の姪にあたるキャロリーヌ・リップとその旦那さんのジュリアン・ボワローが垂誕ものの古樹畑を継承したのを機に、自社ビン詰めを志向することになりました。

ジュリアン・ボワローは、ダミー社、ビヨン社、レモン社といったブルゴーニュの名門樽メーカーでキャリアを積み重ねてきた樽職人で、最後はマルサネ社の樽製造責任者として、「ブルーノ・クレール」「フランソワ・ラマルシユ」「ルー・デュモン」等々の生産者に特注の樽を納めました。

醸造家の道を歩む決心をしたジュリアンは、「DRC（ドメヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ）」の前醸造長ベルナール・ノブレに学んだエドゥアルド・パパン率いる、同じ村の「ドメヌ・クリュニー」で1年間修行した後、2018年に新ドメヌ「リップ・ボワロー」を設立し、自社ビン詰めを開始しました。

樽はもちろん自作です。

「特注樽の製造は、醸造家との共同作業です。醸造家と一緒に試飲を重ねて各々のワインの特性を完全に理解した上で、原材料となるオークの森、土壌、樹齢から、乾燥の方法や期間、そして焼き方まで徹底的に研究して、それぞれのワインに最も相応しい樽に仕上げます。私のジュヴレ・シャンベルタンは石灰質主体の土壌のためミネラル分に富み、樹齢が約100年と非常に高いため濃密なスタイルなのですが、このワインには、サントル（フランス中央部）の森の中でもとりわけ石灰質が多い区域に植生している、樹齢300~400年の超古樹オーク（注：一般的には150~200年）が理想的であり、これまで培った人脈を駆使して調達しています。非常に高密度のオークで、私の樽、とにかく重いです（笑）。焼き方は「très légère, très longue（とても軽く、とても長く）」です。

「ワインを樽で熟成させる目的は、樽の（木の）香りをワインにつけるためではありません。むしろ逆に、樽で熟成させたことを感じさせないことこそが極意です。ではそもそも樽に入れなければいいのかというと、そうではないところがワインの奥深いところ。樽熟成の作用については非常に技術的な話になるので別の機会に譲りますが、私は「ワインに魔法がかかる」と表現しています」。

所在村	Brochon
所有畑面積	4ha
醸造家	Julien Boileau
継承年	2017年
栽培	実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培。化学肥料、除草剤、殺虫剤、防腐剤は一切使用しない。近年中に「Haute Valeur Environnementale（高い環境価値）」の最高段階「レベル3」の認証取得予定
醸造	除梗100%。天然酵母のみで発酵。自家製の樽を使用
販売先	フランス国内90%（レストラン、個人のワイン愛好家）、輸出10%（始まったばかり）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Bourgogne Aujourd'hui」、「Vertdevin」等



Bourgogne Côte d'Or Rouge

ブルゴーニュ コート・ドール ルージュ

プロション村内のリウ・ディ「ムティエ」より。0.2ha。樹齢70年以上のVV。収量35hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、自家製樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。新樽比率は35%。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。



Bourgogne Pinot Blanc

ブルゴーニュ ピノ・ブラン

フィサン村内の区画より。0.1ha。ピノ・ブラン100%。平均樹齢30年。収量は50hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルの樽（新樽率50%）でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



Côte de Nuits-Villages Rouge

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュルージュ

プロシオン村内のリウ・ディ「レ・クレオール」より。0.23ha。樹齢70年以上のVV。収量35hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、自家製樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。新樽比率は35%。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。



Côte de Nuits-Villages Blanc Vignois

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュブランヴィニョワ

プロシオン村内のリウ・ディ「ヴィニョワ」より。0.1ha。平均樹齢25年。収量は40hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルの樽（新樽率50%）でマロティック発酵&12ヶ月間熟成。



Marsannay Blanc Les Récilles

マルサネブランレ・レシーユ

0.12ha。平均樹齢25年。収量は45hl/ha。228リットルの樽（新樽率50%）で発酵&12ヶ月間熟成。



Fixin Rouge Les Vignes aux Grands

フィサンルージュレ・ヴィーニュ・オー・グラン

0.33ha。うち3分の2が樹齢90年以上（1930年植樹）、3分の1が樹齢70年以上（1951年植樹）の超VV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、収量35hl/ha。自家製樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。新樽比率は35%。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。



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

プロシオン村内のリウ・ディ「ル・クレオ」および「ル・カレ・ルジョー」より。0.5ha。樹齢約100年の超VV（1919年植樹）。収量35hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、自家製樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。新樽比率は35%。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。



Gevrey-Chambertin Les Evocelles

ジュヴレ・シャンベルタンレ・ゼヴォセール

ジュヴレ・シャンベルタン北東端の高標高リウ・ディより。0.19ha。平均樹齢約45年のVV。収量35hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、自家製樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。新樽比率は50%。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。