

# Marc Gauffroy

マルク・ゴーフロワ



" La passion du travail "  
「仕事への情熱」

ムルソー村に1900年に創業、ムルソーやピュリニー・モンラッシェを中心に合計11ヘクタールもの畑を擁する名門です。2006年から4代目ニコラが参画、ムルソーにおけるリュット・レゾネ栽培の草分けのひとりとして知られた父マルクが2014年に引退して、正式に世代交代しました。

このドメヌの大きな特徴は、新たに開墾したACブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーンを除くすべてのワインについて、樹齢50年以上の古樹のぶどうのみを使用していることです。年間総生産本数は約2ヘクタール相当の12000本ほどで、残り9ヘクタール相当を占める樹齢50年未満のぶどうは、すべてネゴシアンに売却してしまいます。

「ムルソーもピュリニー・モンラッシェも、粘土質表土の下に石灰質・泥灰土質の分厚い層が横たわっており、この地下層から来るミネラルこそが、ワインの美味しさの鍵になります。そしてこのミネラルを十分に吸い上げることができるのは、根を地下深くまで伸ばしたヴィエイユ・ヴィーニュだけなのです」。

「テロワールがまったく異なる他国の産地でも、樽の使用法によって、バターのようにこっくりとした風味のシャルドネを造ることができます。私は、この地ならではのミネラルを活かした、ここでしか造れないワインを造りたいのです」。

「樽の影響を精密にコントロールすることを心がけています。アルコール発酵はすべてステンレスタンクで行い、できたワインの特性を見極めてから、使う樽を決めます。すでにこの段階でヴィエイユ・ヴィーニュならではの濃密な風味があるので、基本的にバトナージュを行う必要はありません。また新樽の比率も、最大20%までに抑えるようにしています」(以上、マルク・ゴーフロワ)。

今日のムルソー村全域における「バター香からミネラルへ」の大転換は、生産者によって大きな試行錯誤を伴いながら進んでいます。

自社ビン詰めを開始した1938年以降、3世代80年にわたって古樹にこだわり続け、ミネラルの美を追求してきたゴーフロワ家の結晶を、ぜひご堪能ください。

所在村	Meursault
所有畑面積	11ha
醸造家	Nicolas Gauffroy
趣味	美食とワイン
継承年	2014年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培(化学肥料、除草剤は一切使用しない)
醸造	除梗しない。天然酵母のみで発酵。基本的にバトナージュを行わない
販売先	フランス国内3分の2(レストラン、個人のワイン愛好家)、輸出3分の1(EU各国、スイス)
掲載実績	「Guide Hachette」等
Web	<a href="http://www.meursault-gauffroy.com/">http://www.meursault-gauffroy.com/</a>



## Gauffroy-Jacob Crémant de Bourgogne Brut

ゴーフロワ・ジャコブクレマン・ド・ブルゴーニュブリュット

ムルソー村内のACブルゴーニュ区画からのシャルドネ100%によるブラン・ド・ブラン。樹齢50年以上のVV。約18ヶ月間ビン熟成。MCR(濃縮果汁)によるドザージュは8g/l。



## Gauffroy-Jacob Crémant de Bourgogne Rosé Blanc de Noirs

ゴーフロワ・ジャコブクレマン・ド・ブルゴーニュロゼブラン・ド・ノワール

ムルソー村内のACブルゴーニュ区画からのピノ・ノワール100%によるブラン・ド・ノワール。直接圧搾法によるスパークリング・ロゼワインです。樹齢50年以上のVV。約18ヶ月間ビン熟成。MCR(濃縮果汁)によるドザージュは8g/l。



## Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

年によってムルソー村内またはルミニー村内の区画より。1.8ha。樹齢70年以上の超VV。樽で発酵後、新樽率15%で12ヶ月間熟成。



## Coteaux Bourguignons Blanc

コトー・ブルギニオン ブラン

ムルソー村内の区画より。シャルドネ100%。0.23ha。1969年植樹のVV。樽で発酵後、新樽率15%で12ヶ月間熟成。



## Bourgogne Blanc

ブルゴーニュ ブラン

ルミニー村内の区画より。2ha。樹齢55年以上のVV。樽で発酵後、新樽率15%で12ヶ月間熟成。



## Bourgogne Blanc Sous la Velle

ブルゴーニュ ブラン スー・ラ・ヴェル

「ムルソー・スー・ラ・ヴェル」と地続きの同名ACブルゴーニュ区画より。0.5ha。平均樹齢60年のVV。樽で発酵後、1〜4回使用樽で12ヶ月間熟成。



## Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Les Crais Blanc

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボーヌ レ・クレ ブラン

オークセイ・デュレス村内のリウ・ディ「レ・クレ」に1.3ha。新規に取得し開墾した畑につき、この作品のみ樹齢は約5年。収量は30hl/ha。樽で発酵後、新樽率20%で12ヶ月間熟成。



## Meursault

ムルソー

「レ・ミルラン」「レ・クルー・ドシュ」「スー・ラ・ヴェル」「レ・ゴルジュ・ド・ナルヴォー」の4区画合計で0.58ha。樹齢50年以上のVV。新樽20%、1回使用樽20%、2〜3回使用樽60%で14ヶ月間熟成。



## Meursault Le Limozin Vieilles Vignes

ムルソール・リモザン ヴィエイユ・ヴィーニュ

0.1ha。平均樹齢80年のVV。新樽20%、1回使用樽20%、2〜3回使用樽60%で14ヶ月間熟成。



## Meursault 1er Cru Les Charmes

ムルソー プルミエ・クリュレ・シャルム

0.26ha。樹齢50年以上のVV。1回使用樽20%、2〜3回使用樽60%で14ヶ月間熟成。



## Puligny-Montrachet Corvée des Vignes

ピュリニー・モンラッシェ コルヴェ・デ・ヴィーニュ

0.26ha。樹齢50年以上のVV。1回使用樽20%、2〜3回使用樽60%で14ヶ月間熟成。



## Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts

ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュレ・ルフェール

0.12ha。樹齢50年以上のVV。1回使用樽20%、2〜3回使用樽60%で14ヶ月間熟成。

---