

# Nicolas Faure

ニコラ・フォール



アニェス・パケの下で1年間、ローヌの雄ジャン・ルイ・シャヴの下で1年間の修業を終えたニコラ・フォールは、2010年5月にDRC社に入社。以来2015年3月に退社するまでの約5年間にわたって、同社で栽培の仕事を全うしました。

並行して2011年3月、ヴォーヌ・ロマネに接するニュイ・サン・ジョルジュ北東端のリウ・ディ「レ・ゼルピュ」の樹齢約50年の区画をフェルマージュによって賃借できる好機を得て、同年より、自身によるワイン造りを開始しました。

栽培と醸造はDRC社の手法を随所に採り入れ、また、「ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ゼルピュ」の樽熟成には同社の1〜2回使用樽を使用しています（AOCは厳に非公開だそうです）。

「芳香、複雑味、長い余韻の3点を追求しています」（ニコラ・フォール）。

2014年には、極少面積ながらも念願の自社畑（コトー・ブルギニヨンとACブルゴーニュ）を取得し、正真正銘のドメヌとなりました。

2015年3月、DRC社の共同経営者のひとりであるアンリ・フレデリック・ロック氏本人より熱烈なラブコールを受けて、氏自身のドメヌ「プリューレ・ロック」に異動(?)することになり、以来、同ドメヌの栽培および醸造を担当しました。

2017年7月、「プリューレ・ロック」を円満退社し、「ペルトー・ジェルベ」の栽培長になりました（当主アメリカ・ペルトーはニコラの彼女です😊）。

所在村	Meuilley
所有畑面積	1.12ha
醸造家	Nicolas Faure
趣味	家族と過ごすこと、登山
継承年	2011年
栽培	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）。馬で耕作
醸造	原則として除梗しない。天然酵母のみで発酵。無清澄、ノンフィルターでビン詰め
販売先	輸出70%（EU各国、アメリカ、オーストラリア）、フランス国内30%（ワインショップ、レストラン）
掲載実績	「Bourgogne Aujourd'hui」
参照できる日本のメディア	「ワイナート」第73号P42



## Coteaux Bourguignons Rouge Mes Gamays

コトー・ブルギニヨン ルージュ・メ・ガメイ

プレモー村内の区画「ラ・クロワ・ド・シュラン」より。0.12ha。ガメイ100%。樹齢40年以上のVV。ステンレスタンクで発酵後、「ドニ・ペルトー」の数回使用樽で12ヶ月間熟成。キュヴェ名の「メ・ガメイ」は「私のガメイ」という意味で、2014年に初めて自社畑を所有できた喜びが表現されています。



[Ch]\*

[Ch]\*

Vin de France。ペルナン・ヴェルジュレス村内の区画「ラ・コルヴェ・ド・ピュリー」より。シャルドネ50%、アリゴテ50%のブレンド。0.04ha。シャルドネは2015年に植樹、アリゴテは1914年に植樹された超VV。収量は50hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、10ヶ月間熟成。



[Rg]\*

[Rg]\*

Vin de France。ペルナン・ヴェルジュレス村内の区画より。リースリング100%。0.04ha。石灰質に勝る粘土石灰質土壌。2016年に植樹。収量は50hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間熟成。



## Bourgogne Aligoté La Corvée de Bully

ブルゴーニュ アリゴテラ・コルヴェ・ド・ビュリー

ペルナン・ヴェルジュレス村内の区画「ラ・コルヴェ・ド・ビュリー」より。0.13ha。1914年に植樹された超VV。修業元である「アネス・パケ」の3~4回使用樽で発酵&10ヶ月間熟成。



## Bourgogne Aligoté Les Vignes Blanches

ブルゴーニュ アリゴテレ・ヴィーニュ・ブランシュ

ペルナン・ヴェルジュレス村内の区画「レ・ヴィーニュ・ブランシュ」より。0.08ha。樹齢約5年。収量は50hl/ha。修業元である「アネス・パケ」の3~4回使用樽で発酵&10ヶ月間熟成。



## Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

プレモア村内の区画より。0.06ha。平均樹齢10年。収量は30hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、「ドニ・ベルトー」の数回使用樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



## Bourgogne Rouge Aux Argillières

ブルゴーニュ ルージュ オー・ザルジリエール

プレモア村内の区画「レ・ザルジリエール」より。0.13ha。樹齢は約35年。ステンレスタンクで発酵後、「ドニ・ベルトー」の数回使用樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



## Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc La Corvée de Bully

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボヌブラン ラ・コルヴェ・ド・ビュリー

ペルナン・ヴェルジュレス村内の区画「ラ・コルヴェ・ド・ビュリー」より。石灰質に勝る粘土石灰質土壌。シャルドネ80%、ピノ・ブラン20%。0.13ha。2015年3月に植樹。(より複雑な味わいを求めて、ピノ・ブランもこの時新たに植えました)。修業元である「アネス・パケ」の2回使用樽で発酵&11ヶ月間熟成。



## Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc La Corvée de Bully Chardonnay

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボヌブラン ラ・コルヴェ・ド・ビュリー シャルドネ

ペルナン・ヴェルジュレス村内の区画「ラ・コルヴェ・ド・ビュリー」より。シャルドネ100%。0.09ha。石灰質に勝る粘土石灰質土壌。2015年3月に植樹。収量は50hl/ha。修業元である「アネス・パケ」の2~3回使用樽で発酵&11ヶ月間熟成。



## Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Blanc La Corvée de Bully Pinot Blanc

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボヌブラン ラ・コルヴェ・ド・ビュリー ピノ・ブラン

ペルナン・ヴェルジュレス村内の区画「ラ・コルヴェ・ド・ビュリー」より。ピノ・ブラン100%。0.04ha。石灰質に勝る粘土石灰質土壌。2015年3月に植樹。収量は50hl/ha。修業元である「アネス・パケ」の3回使用樽で発酵&11ヶ月間熟成。



## Nuits-Saint-Georges

ニュイ・サン・ジョルジュ

「レ・ゼルビュ」75%、「コトー・デ・ボワ」25%のブレンド。合計0.38ha。平均樹齢30年。収量は40hl/ha。木製開放発酵槽でアルコール発酵後、「ドニ・ベルトー」の数回使用樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



## Nuits-Saint-Georges Les Herbues

ニュイ・サン・ジョルジュ レ・ゼルビュ

0.23ha。フェルマージュ。樹齢約50年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、「ドニ・ベルトー」の数回使用樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



## Nuits-Saint-Georges Rouge Le Coteau des Bois

ニュイ・サン・ジョルジュ ルージュ ル・コトール・デ・ボワ

0.13ha。平均樹齢10年。収量は30hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、「ドニ・ベルトール」の数回使用樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



## Aloxe-Corton

アロース・コルトン

「レ・ヴァロジエール」と「レ・カイエット」の2区画合計で0.12ha。フェルマージュ。樹齢約60年のVV。ステンレスタンクで発酵後、「ドニ・ベルトール」の数回使用樽で12ヶ月間熟成。



## Pernand-Vergelesses Blanc Les Vignes Blanches

ペルナン・ヴェルジュレス ブラン レ・ヴィーニュ・ブランシュ

0.22ha。樹齢約5年。収量は40hl/ha。修業元である「アニエス・パケ」の3回使用樽で発酵&10ヶ月間熟成。