

Nicolas Raspiller

ニコラ・ラスピエ



" Travailler ses vignes et ses ruches dans le plus grand respect de ce que la nature lui offre "
「自然が与えてくれるものを最大限に尊重しながら、栽培と養蜂に取り組む」

相続する畑を持たなかったニコラ・ラスピエは、「アミオ・セルヴェール」(シャンボール・ミュジニー)、「アルマン・ジョフロワ」(ジュヴレ・シャンベルタン)、「フェヴレ」(ニューイ・サン・ジョルジュ)等の生産者に都合15年間に渡って勤務するかたわら、2012年からオート・コート・ド・ニューイとオート・コート・ド・ボヌを中心にして少しずつ畑の購入と賃借を進めていきました。そして、畑が5ヘクタールに達した2017年、オート・コート・ド・ニューイのショー村に自身のドメーンを設立し、自社ビン詰めを開始しました。

創業時より、すべての畑でビオロジック栽培を実践。

「アミオ・セルヴェール」のビオロジック栽培への転換に最初から最後まで関わったことで、すべてを実地に習得することができました。ブルゴーニュではビオロジック栽培は難しいとよく言われますが、やる気さえあれば普通に行えることも分かりました。私は(ビオロジック栽培で認められている)銅を畑に撒くのに抵抗があり、独自に調合したハーブの煮汁を畑に撒くなど、ビオディナミの手法を応用して対応しています。近年中に正式にビオディナミに移行する予定です」。

「この20年間、ほぼ毎日畑で過ごしてきましたので、温暖化の進行を強く実感しています。最初に取得した畑がオート・コートだったのはたまたまでしたが、このエリアはコート・ドールより100メートルほど標高が高く気温が低いため、近年急速に再評価が進んでいます。「ブルゴーニュにおける最後のピノ・ノワールの栽培地」とか「将来のグラン・クリュ」といった声も聞こえはじめており、一昔前とは隔世の感があります。また、丘陵畑が多いため気候や土壌といったテロワールの多様性に富み、造り手として興味は尽きません。

ニコラの造るワインは、ライフスタイルそのものが自然派といえる彼自身の写し鏡のような、ナチュラルで癒しのあるものです。再生紙を使用したシンプルなラベルには、趣味でハチミツを造っている彼の小さなお友達が描かれています。

所在村	Chaux
所有畑面積	5ha
醸造家	Nicolas Raspiller
趣味	釣り
継承年	2017年
栽培	2017年よりビオロジック栽培(2022年に「Certipaq Bio」の認証取得)
醸造	除梗しない(赤は全房発酵)。天然酵母のみで発酵。垂直式木製プレス機を使用。白ワインは無清澄、赤ワインは無清澄、ノンフィルターでビン詰め
販売先	個人のワイン愛好家中心
掲載実績	「Guide Hachette」



Crémant de Bourgogne Brut

クレマン・ド・ブルゴーニュブリュット

オート・コート・ド・ニューイのクリマ「ムイエ」のリウ・ディ「レ・ヴィルビショット」産のシャルドネ50%、オート・コート・ド・ボヌのクリマ「エシュヴロンヌ」のリウ・ディ「スー・ラ・ミュレ」産のアリゴテ50%のブレンドによるブラン・ド・ブラン。粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。約12ヶ月間ビン熟成。MCR(濃縮果汁)によるドザージュは5g/l。



Crémant de Bourgogne Rosé

クレマン・ド・ブルゴーニュロゼ

フラジェ・エシェゾー村内のリウ・ディ「レ・ゾートロ」産のピノ・ノワール50%、ガメイ50%のブレンドによるブラン・ド・ノワール。直接圧搾法。粘土石灰質土壌。樹齢約80年のVV。約12ヶ月間ビン熟成。MCR(濃縮果汁)によるドザージュは5g/l。



Coteaux Bourguignons Gamay

コトー・ブルギニヨンガメイ

ガメイ100%。フラジェ・エシェゾー村内の区画より。0.17ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢60年のVV。収量は25hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、10ヶ月間熟成。収穫からビン詰めに至るまでSO2は不使用。



Coteaux Bourguignons Rosé

コート・ブルギニヨン ロゼ

ピノ・ノワール100%。セニエ法によるロゼワイン。フラジェ・エシェゾー村内の区画より。0.1ha。粘土石灰質土壌。樹齢約30年。収量は10hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、10ヶ月間熟成。収穫からビン詰めに至るまでSO2は不使用。



Bourgogne Passetoutgrain

ブルゴーニュ パストゥグライン

ピノ・ノワール50%、ガメイ50%。フラジェ・エシェゾー村内の区画より。0.35ha。粘土石灰質土壌。樹齢約80年の超VV。収量は20hl/ha。除梗率50%。コンクリート製タンクで発酵後、ステンレスタンクで10ヶ月間熟成。SO2はビン詰め時にもみ極少量使用。



Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

オート・コート・ド・ボヌのクリマ「エシュヴロンヌ」のリウ・ディ「スー・ラ・ミュレ」産のアリゴテ100%。0.4ha。粘土石灰質土壌。樹齢65年以上のVV（1954年に植樹）。収量は26hl/ha。エナメル製タンクで発酵後、10ヶ月間熟成。



Bourgogne Rouge Les Graviers

ブルゴーニュ ルージュレ・グラヴィエ

シャンポール・ミュジニー村内の区画より。0.17ha。粘土石灰質土壌。樹齢約35年のVV（1987年に植樹）。収量は26hl/ha。コンクリート製タンクで発酵後、樽でマロラクティック発酵&10ヶ月間熟成。



Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Rouge

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ニュイ ルージュ

オート・コート・ド・ニュイのクリマ「ショー」のリウ・ディ「レ・ポラン」産ピノ・ノワール90%（樹齢約50年）、同クリマ「シュヴレ」のリウ・ディ「ラ・ヴァシュロット」産のピノ・ノワール10%（樹齢約20年）のブレンド。粘土石灰質土壌。収量は20hl/ha。コンクリート製タンクで発酵後、10ヶ月間熟成。



Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ニュイ ブラン

オート・コート・ド・ニュイのクリマ「ムイエ」のリウ・ディ「レ・ヴィルピシヨット」産のシャルドネ70%、ピノ・ブラン30%。0.23ha。粘土石灰質土壌。樹齢35年以上のVV（1985年に植樹）。収量は35hl/ha。樽で発酵後、10ヶ月間熟成。



Côte de Nuits Villages Clos de Magny Rouge

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュクロ・ド・マニールージュ

コルゴロアン村の秀逸リウ・ディ「クロ・ド・マニー」産ピノ・ノワール100%。樹齢50年以上のVV（1968年に植樹）。収量は26hl/ha。コンクリート製タンクで発酵後、10ヶ月間熟成。



Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボヌ ルージュ

オート・コート・ド・ボヌのクリマ「エシュヴロンヌ」のリウ・ディ「スー・ラ・ミュレ」産のピノ・ノワール100%。0.07ha。粘土石灰質土壌。樹齢65年以上のVV（1957年に植樹）。収量は20hl/ha。コンクリート製タンクで発酵後、樽でマロラクティック発酵&10ヶ月間熟成。