

Pascal Clément

パスカル・クレマン



" Belle vie, vie secrète "

「良い人生とは、他人の承認を必要とせず自分自身が楽しめる人生である」

大型の新世代ネゴシアンが登場です。

パスカル・クレマンはボマルのぶどう栽培家の家系出身ですが、相続する畑は持たなかったため、若くから志したワイン造りへの道を独力で切り拓くことになりました。

彼にとって僥倖だったのは、最初の勤務先が「コシュ・デュリ」であったこと。1990年から1994年までの4年間にわたって、当時の当主で「白ワインの神」と呼ばれたジャン・フランソワ・コシュ氏より直々に、ワイン造りの哲学と秘技を授かりました。

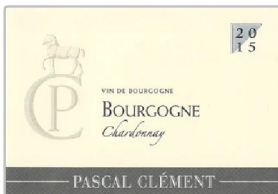
「必要なことには時間を惜しまず、納得できるまで行う。ヴィンテージごとの個性をじっくりと見極め、臨機応変に、かつ最良の方法で醸造する。醸造家としての僕のすべては、彼から学びました」(パスカル・クレマン)。

その後「メゾン・シャンソン」のカーヴ長(2001~2003ヴィンテージの白を醸造)、「ドメヌ・ベルヴィル」の醸造長を務めた後の2012年、サヴィニー・レ・ボヌ村に自身のメゾン「パスカル・クレマン」を設立しました。

「量よりも質にこだわるプロフェッショナルな栽培家たち」からぶどうを購入し、自身で醸造を行います。創業初期より欧米各国の錚々たるインポーターが取り扱いを開始しており、また、フランスのレストランのオンリストも加速度的に増えているため、完全アロケーション状態が続いています。また、2015年にはサヴィニー・レ・ボヌに念願の自社畑を取得しました。

尚、「コシュ・デュリ」との親密な関係は今日も続いており、退社してからも毎年、合計12本ものアソートメント・アロケーションをいただいているそうです。また、ジャン・フランソワ・コシュ氏の息子さんである現当主ラファエル・コシュとも刎頸の友で、様々な情報交換等を行っております。

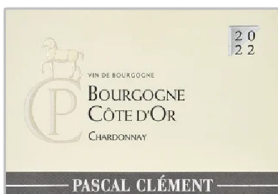
所在村	Savigny-lès-Beaune
醸造家	Pascal Clément
趣味	ロードバイク、マウンテンバイク、ハイキング、スキー、美味しいレストラン巡り
継承年	2012年
栽培	リュット・レゾネまたはビオロジック栽培を実践している「プロフェッショナルな」契約栽培家からぶどうで購入
醸造	原則として除梗しない。天然酵母のみで発酵。パトナージュを行わない。白ワインはシャサン社製、赤ワインはルソー社製の樽を使用
販売先	輸出98% (EU各国、ノルウェー、アメリカ、アジア各国等15ヵ国)、フランス国内2% (レストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家)
掲載実績	「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」、「Bourgogne Aujourd'hui」等
Web	http://www.pascal-clement.fr/



Bourgogne Blanc

ブルゴーニュ ブラン

ピュリニー・モンラッシェ、サヴィニー・レ・ボヌ、ルイイ各村内の畑より。平均樹齢50年のVV。ステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間熟成。



Bourgogne Côte d'Or Blanc

ブルゴーニュ コート・ドール ブラン

ピュリニー・モンラッシェ村内とサヴィニー・レ・ボヌ村内の畑より。平均樹齢50年のVV。3450リットルのフールドで発酵後、11ヶ月間熟成。



Pernand-Vergelesses Les Belles Filles Blanc

ペルナン・ヴェルジュレスレ・ベル・フィーユ ブラン

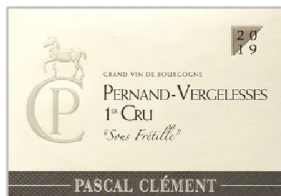
平均樹齢30年。収量は50hl/ha。456リットルの樽 (demi-muid) で発酵後、新樽率25%で16ヶ月間樽熟成。



Pernand-Vergelesses Les Combottes Blanc

ペルナン・ヴェルジュレスレ・コンボット ブラン

平均樹齢40年のVV。樽で発酵後、新樽率20%で16ヶ月間樽熟成。



Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille Blanc

ペルナン・ヴェルジュレス プルミエ・クリュ スー・フレティーユ ブラン

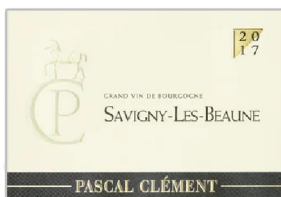
平均樹齢50年のVV。収量は50hl/ha。456リットルの樽 (demi-muid) で発酵後、新樽率100%で16ヶ月間樽熟成。



Corton-Charlemagne Grand Cru

コルトン・シャルルマーニュ グラン・クリュ

区画は「En Charlemagne」。樹齢約15年。樽で発酵後、新樽率100%で16ヶ月間熟成。



Savigny-lès-Beaune Rouge

サヴィニー・レ・ボヌ ルージュ

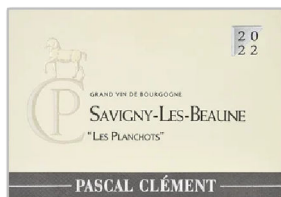
「Les Planchots du Nord」「Guettotes」等複数区画からのブレンド。合計2ha。平均樹齢45年。新樽率20%で12～15ヶ月間熟成。



Savigny-lès-Beaune Guettotes Blanc

サヴィニー・レ・ボヌ ゲトット ブラン

0.3haの自社畑より。樹齢35～40年のVV。樽で発酵後、新樽率25%で16ヶ月間熟成。



Savigny-lès-Beaune Les Planchots Blanc

サヴィニー・レ・ボヌレ・プランショ ブラン

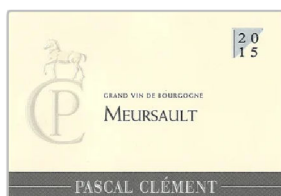
0.27haの自社畑より。樹齢50年以上のVV。収量は50hl/ha。「DAMY」社製456リットルの1～2回使用樽で発酵後、16ヶ月間熟成。



Monthélie Blanc

モンテリー ブラン

区画は北部の「La Combe Danay」。平均樹齢35年。収量は20hl/ha。樽で発酵後、新樽率30%で16ヶ月間樽熟成。



Meursault

ムルソー

「Les Vireuils」約60%、「Les Narvaux Dessus」約40%のブレンド。平均樹齢55年のVV。樽で発酵後、新樽率30%で16ヶ月間樽熟成。



Meursault Les Vireuils

ムルソーレ・ヴィルイユ

平均樹齢50年のVV。樽で発酵後、新樽率30%で16ヶ月間熟成。



Meursault Les Narvaux

ムルソーレ・ナルヴォー

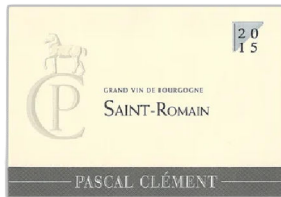
平均樹齢40年のVV。樽で発酵後、新樽率30%で16ヶ月間熟成。



Meursault 1er Cru Les Charmes

ムルソー プルミエ・クリュレ・シャルム

平均樹齢45年のVV。樽で発酵後、新樽率3分の1で16ヶ月間樽熟成。



Saint-Romain Blanc

サン・ロマンブラン

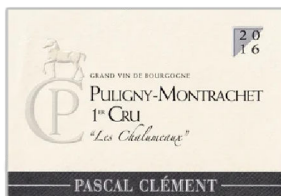
区画は「En Poillange」。平均樹齢45年のVV。樽で発酵後、新樽率25%で11ヶ月間樽熟成。



Puligny-Montrachet

ピュリニー・モンラッシェ

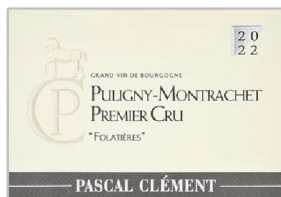
「Les Boudrières」他数区画より。平均樹齢35年。樽で発酵後、新樽率3分の1で16ヶ月間熟成。



Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux

ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュレ・シャリュモー

平均樹齢50年のVV。樽で発酵後、新樽率50%で12ヶ月間熟成。



Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières

ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュレ・フォラティエール

平均樹齢40年のVV。456リットルの樽（demi-muid）で発酵後、新樽率100%で16ヶ月間熟成。



Bienvenues Bâtard Montrachet Grand Cru

ピアンヴニユ・バタール・モンラッシェ グラン・クリュ

樹齢約40年のVV。樽で発酵後、新樽率100%で16ヶ月間熟成。



Chassagne-Montrachet 1er Cru La Boudriotte

シャサーニユ・モンラッシェ プルミエ・クリュラ・ブドリオット

樹齢約35年。樽で発酵後、新樽率3分の1で16ヶ月間熟成。



Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Macherelles

シャサーニユ・モンラッシェ プルミエ・クリュレ・マシュレル

樹齢50年以上のVV。樽で発酵後、新樽率3分の1で16ヶ月間熟成。



Saint-Aubin 1er Cru Les Charmois

サン・トーバン プルミエ・クリュレ・シャルモワ

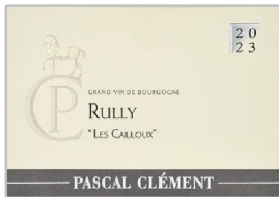
ビオロジック栽培。平均樹齢35年のVV。樽で発酵後、1回使用樽で16ヶ月間熟成。



Rully La Créé Blanc

リュリーラ・クレブラン

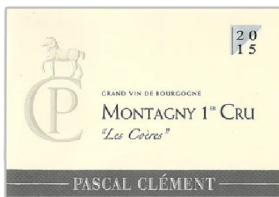
ビオロジック栽培。平均樹齢40年のVV。樽で発酵後、新樽率25%で16ヶ月間熟成。



Rully Les Cailloux Blanc

リュリーレ・カイユーブラン

平均樹齢40年のVV。樽で発酵後、新樽率25%で16ヶ月間熟成。



Montagny 1er Cru Les Coères

モンタニー プルミエ・クリュレ・コエール

平均樹齢30年。樽で発酵後、新樽率10%で8ヶ月間熟成。