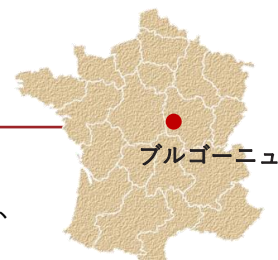




Jean-Marc Pillot

ジャン・マルク・ピヨ
Chassagne Montrachet



ブルゴーニュ

シャサーニュ・モンラッシェを代表する名門ピヨ家の流れを組む造り手です。ピュリニイやムルソーの銘醸畑も所有。現在は若き当主5代目アントナンが中心となり、コート・ド・ボーヌ南部のテロワールの複雑さを見事に表現しています。



4世紀続くシャサーニュの名門ピヨ一族

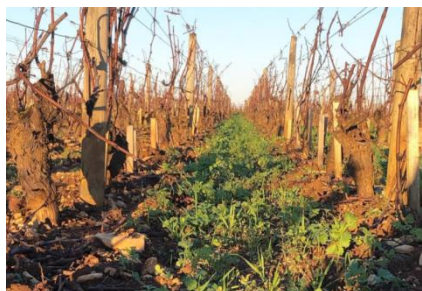
17世紀よりシャサーニュ・モンラッシェ村で、ブドウ栽培と木樽の製造を行っていたピヨ家。19世紀以降は樽製造をやめて、シャサーニュの丘でのブドウ栽培に注力しました。1858年にジャン・バプティスト・ピヨがシャサーニュ・モンラッシェにドメーヌ・ピヨを設立。その後二人の息子アルフォンスとアンリがそれぞれドメーヌを引き継ぎました。現在は名門ピヨ家の名を冠する3つのドメーヌが、シャサーニュ・モンラッシェ村を拠点として、それぞれ世界にその名を馳せています。

「ジャン・マルク・ピヨ」は、2代目アルフォンスの息子ジャンが設立した「ジャン・ピヨ・エ・フィス」の流れを組んでいます。1991年に4代目のジャン・マルクがドメーヌを引き継いだ際にドメーヌ名を現在の「ジャン・マルク・ピヨ」へと変更しました。当初はワインの販売先は少なく、大部分のブドウはネゴシアンへと販売していました。その後、少しずつドメーヌワインを増やしていき、1999年に自社元詰め100%となりました。2019年にジャン・マルクの息子アントナンが、他のメゾンやオーストラリアで多くの醸造経験を積んだ後にドメーヌへと戻りました。現在は5代目として、彼がすべての醸造を担っています。



3代目ジャン・ピヨ (左)

4代目ジャン・マルク・ピヨ (右)



■冬のシャルドネの畑の様子。
2020年より完全有機栽培へと移行中。畝間には雑草を生やしている。

減農薬農法から完全有機農法への転換

ドメーヌは現在13haの自社畑を所有しています。先祖から引き継いだ本拠地シャサーニュ・モンラッシェの畑以外にも、ピュリニイ・モンラッシェ、ムルソー、サントネイ等、コート・ド・ボーヌ南部に、異なるテロワールの畑を複数所有しています。

ブドウの平均樹齢は25~50年程。中でもシャサーニュ・モンラッシェの1級畑「クロ・サン・ジャン」には樹齢100年を超えるピノ・ノワールが植えられています。白で知られる村ですが、この区画は表土が浅い粘土石灰質でピノ・ノワールの栽培に適しており、良質な赤が造られています。ジャン・マルク・ピヨは赤の名手としても高い評価を得ています。

4代目ジャン・マルクの代より出来るだけ農薬の使用を減らすリュット・レゾネ農法を取り入れていました。しかし5代目アントナンは、エコロジーの観点からも農薬を使わない有機栽培が必要であると考え、2020年より、除草剤・殺虫剤・防腐剤・化学肥料等のすべての農薬の使用を中止し、完全有機栽培へと切り替えています。

気候変動に対応した柔軟な醸造

5代目アントナンは、ブドウ栽培以外にも積極的に改革を進めています。

2005年より白ワインの熟成は木樽で12ヶ月行っていましたが、2019年以降は上級キューヴェに関しては15ヶ月の木樽熟成に加えて、更に6ヶ月程ステンレスタンク熟成を行っています。長期にわたりゆっくりと熟成させる事で、各テロワールの個性の違いをより引き出せると考えるからです。また、近年の気候変動に合わせて、シャルドネは以前より早いタイミングで収穫しています。例えば2020年は8月21日に収穫を開始しました。過熟を避け、ブドウ果の各要素のバランスがベストの状態で行う事で、その土地に根差した純粋な味わいを、ワインに残す事が出来ます。

赤ワインはブドウ樹の仕立て方をコルドン・ロワイヤルに変更し、従来よりも収穫量を減らしています。また、収穫期には仔細にブドウ樹を観察し、糖度の上昇だけではなく、フェノール類が熟するタイミングを待って収穫を行っています。

名門の伝統を引き継ぎながらも、品質向上への努力を惜しまない、新世代アントナンが造るワインに、更なる期待が寄せられています。



■5代目アントナン・ピヨ
有機栽培への転換や、樽熟期間の変更など、父や祖父のアドバイスを受けながら、積極的に改革を行っている。期待の若手醸造家。

シャサーニュ・モンラッシェ・ブラン・1er Cru・レ・ヴェルジェ

□ Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru Les Vergers



サン・トバン寄りの東向き斜面の区画。表土が浅くシャルドネの栽培に適している。平均樹齢80年の古樹区画。全房のままプレス。天然酵母を使用し木樽（新樽率30%）で発酵。その後15ヶ月間木樽で熟成後、3ヶ月ステンレスタンク熟成。

品種：Chardonnay
タイプ：白
ビンテージ：2020
バーコード：
ケース入数：750ml×6
商品コード：JPCV20
小売価格：¥17,000（税抜）

シャサーニュ・モンラッシェ・ブラン・1er Cru・レ・マシュレル

□ Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru Les Macherelles



AOC北部に位置する区画。繊細なタイプのワインに仕上がる。ピヨはこの区画で赤・白両方を造っている。平均樹齢50年。全房のままプレス。天然酵母を使用し木樽（新樽率30%）で発酵。その後12ヶ月間木樽で熟成後、6ヶ月ステンレスタンク熟成。

品種：Chardonnay
タイプ：白
ビンテージ：2020
バーコード：
ケース入数：750ml×6
商品コード：JPMC20
小売価格：¥16,000（税抜）

シャサーニュ・モンラッシェ・ルージュ・1er Cru・クロ・サン・ジャン

■ Chassagne Montrachet Rouge 1er Cru Clos Saint Jean



クロ（石垣）で囲まれた特別区画。以前は旧ベネディクト派の尼僧院が所有していた。表土が浅く赤に適しており、樹齢100年のピノ・ノワールが植えられている。50%除梗。天然酵母を使用しステンレスタンクで発酵。木樽（新樽率30%）で12ヶ月、その後ステンレスタンクで6ヶ月熟成。

品種：Pinot Noir
タイプ：赤
ビンテージ：2018
バーコード：
ケース入数：750ml×6
商品コード：JPSJ18R
小売価格：¥17,000（税抜）

シャサーニュ・モンラッシェ・ルージュ・1er Cru・レ・マシュレル

■ Chassagne Montrachet Rouge 1er Cru Les Macherelles



AOC北部に位置する区画。鉄分が豊かで良質の赤に仕上がる。ピヨはこの区画で赤・白両方を造っている。平均樹齢60年。50%除梗。天然酵母を使用しステンレスタンクで発酵。木樽（新樽率30%）で12ヶ月、その後ステンレスタンクで6ヶ月熟成。

品種：Pinot Noir
タイプ：赤
ビンテージ：2017
バーコード：
ケース入数：750ml×6
商品コード：JPMC17R
小売価格：¥10,000（税抜）

シャサーニュ・モンラッシェ・ブラン

□ Chassagne Montrachet Blanc



シャサーニュ・モンラッシェ村の複数区画のブドウを使用し仕上げています。全房のままプレス。天然酵母を使用し木樽（新樽率25%）で発酵。その後12ヶ月間木樽で熟成後、6ヶ月間ステンレスタンク熟成。

品種：Chardonnay
タイプ：白
ビンテージ：2020
バーコード：
ケース入数：750ml×6
商品コード：JPCM20
小売価格：¥12,000（税抜）

シャサーニュ・モンラッシェ・ルージュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

■ Chassagne Montrachet Rouge Vieilles Vignes



シャサーニュ・モンラッシェ村の複数区画のブドウを使用し仕上げています。平均樹齢60年の古樹。100%除梗。天然酵母を使用しステンレスタンクで発酵。木樽（新樽率30%）で12ヶ月、その後ステンレスタンクで6ヶ月熟成。

品種：Pinot Noir
タイプ：赤
ビンテージ：2020
バーコード：
ケース入数：750ml×6
商品コード：JPCM20R
小売価格：¥8,500（税抜）

サントネイ・ルージュ・レ・シャン・クロード

■ Santenay Rouge Les Champs Claude



シャサーニュ・モンラッシェの1級畑に隣接した畑。粘土質土壌で、たっぷりとしたボディの赤に仕上がる。平均樹齢70年の古樹。100%除梗。天然酵母を使用しステンレスタンクで発酵。木樽（新樽率30%）で12ヶ月、その後ステンレスタンクで6ヶ月熟成。

品種：Pinot Noir
タイプ：赤
ビンテージ：2020
バーコード：
ケース入数：750ml×6
商品コード：JPSR20
小売価格：¥6,800（税抜）

リュリュイ・ブラン・ラ・クレ

□ Rully Blanc La Créée



AOC南部に位置し、1級畑と隣接した区画。真東向きで日当たりが良い。平均樹齢約25年。全房のままプレス後、木樽（新樽率20%）で発酵。その後12ヶ月間木樽で熟成後、3ヶ月間ステンレスタンク熟成。

品種：Chardonnay
タイプ：白
ビンテージ：2020
バーコード：
ケース入数：750ml×6
商品コード：JPRB20
小売価格：¥7,200（税抜）

ブルゴーニュ・ブラン・オー・デ・シャン

□ Bourgogne Blanc Haut des Champs

シャサーニュ・モンラッシェ村、ピュリニイ・モンラッシェ村、そしてコート・シャロネーズのシャセル・カンブ村のブドウを使用。全房のままプレス。木樽（新樽率30%）で発酵。その後12ヶ月間木樽で熟成。更に3ヶ月間ステンレスタンク熟成。



品種：Chardonnay

タイプ：白

ビンテージ：2020

バーコード：

ケース入数：750ml×6

商品コード：JPBB20

小売価格：¥5,500（税抜）

ブルゴーニュ・ルージュ

■ Bourgogne Rouge

シャサーニュ・モンラッシェ村及びサントネイ村のブドウを使用。100%除梗。天然酵母を使用しステンレスタンクで発酵。木樽で12ヶ月、その後ステンレスタンクで3ヶ月熟成。



品種：Pinot Noir

タイプ：赤

ビンテージ：2018

バーコード：

ケース入数：750ml×6

商品コード：JPBR18

小売価格：¥5,300（税抜）