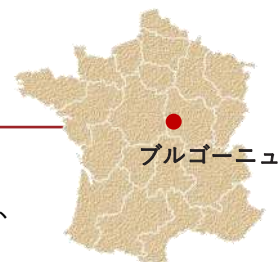




Jean-Marc Pillot

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

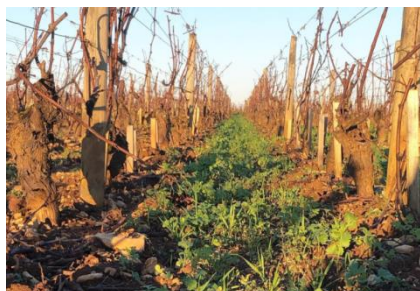
17世紀よりシャサーニュ・モンラッシェ村で、ブドウ栽培と木樽の製造を行っていたピヨ家。19世紀以降は樽製造をやめて、シャサーニュの丘でのブドウ栽培に注力しました。1858年にジャン・バプティスト・ピヨがシャサーニュ・モンラッシェにドメヌ・ピヨを設立。その後二人の息子アルフォンスとアンリがそれぞれドメヌを引き継ぎました。現在は名門ピヨ家の名を冠する3つのドメヌが、シャサーニュ・モンラッシェ村を拠点として、それぞれ世界にその名を馳せています。

「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・マルクがドメヌを引き継いだ際にドメヌ名を現在の「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の収穫を行う事で、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、フェノール類が完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っている。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っている。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）

リュリイ・ブラン・ラ・クレ

□ Rully Blanc La Crée



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）