



# Domaine Patrick Pestre

ドメーヌ・パトリック・ペストル  
Hautes – Cotes de Beaune



ブルゴーニュの中心ボーヌの町より車で10分程のAOCオート・コート・ド・ボーヌ。  
高台に位置するこの地域の冷涼な環境は、地球温暖化の影響も受けづらく、  
高い品質とコストパフォーマンスに優れたワインが造られます。



## 注目を集める“高地”のブルゴーニュ

ドメーヌ・パトリック・ペストルは、ブルゴーニュの中心ボーヌの街より車で10分ほどの、ブーズ・レ・ボーヌ (Bouze-les-Beaune) 村の造り手です。この村の周辺に広がるAOCオート・コート・ド・ボーヌは、ブルゴーニュの中でも現在世界的に注目を集めている産地の一つです。ブルゴーニュの主要AOCが地球温暖化の影響を受ける中で、このAOCは標高が高い丘の上であり、畑が冷涼に保たれる為、近年より品質の高いブドウを手に入れる事が出来ています。

パトリック・ペストルは当主のパトリックが1992年に始めたドメーヌです。元は軍隊に所属し軍人として働いていましたが、その後ボーヌの農業学校で栽培と醸造を学びました。卒業後は10年ほど他のドメーヌで栽培・醸造を経験し、その後ブドウ畑をフェルマージュ (ぶどう畑の賃貸契約) として借り受け、自らワイン造りを始めました。やがて少しずつ畑を購入し、現在はオート・コート・ド・ボーヌを中心に15haを所有しています。パトリックのワインの多くは、地元を中心にフランス国内のレストランに出荷され、海外への輸出はほとんど行われていません。ブドウ畑の仕事で忙しく、時間が無いからとホームページも作成していませんが、実直にワイン造りに取り組む優良生産者として、人気があります。



当主パトリック

## ボーヌよりも-2°C冷涼な畑

ペストルのオート・コート・ド・ボーヌの畑は「Haut(=高い)」という言葉が表すように、標高350~450mの台地にあります。すぐ近くのAOCポマールの標高は250~330m程なので、比較すると、このAOCの標高の高さが分かります。標高の高さ故に、平地のボーヌの街よりも、平均気温が2°C以上も低くなります。以前は収穫が10月になる事も多く、それでもブドウの熟度が十分に上がらず、ややバランスに欠けたワインができる事もりましたが、近年の温暖化の影響で、ブドウはより理想的な熟度を得る事が出来るようになりました。また昼夜の気温差も大きく、良質の酸と熟度が両立したブドウが収穫出来ています。一方で驚異的な価格の高騰が続く有名AOCよりも取引価格は低く、コストパフォーマンスに優れたワインとしても、注目されています。

畑では以前より除草剤や除虫剤を一切使わない有機栽培を行っており、HVE認証でも最も上位のレベル4を取得しています。Bio認証もほぼ取得可能な状態であるものの、今までは申請を行う時間がなかったとの事。今後は畑仕事の合間を見て、少しずつBio認証を取得していく予定です。まず、2023年ヴィンテージからはペルナン・ヴェルジュレスがBio認証付きでリリースされます。



## のびやかな酸と素朴な旨味

パトリックが購入した畑には、以前からすでにブドウ樹が植えられていました。その為、多くがヴィエイユ・ヴィーニュと呼べる古樹です。樹齢70年以上の古樹を中心に、最も古いブドウ樹は樹齢110年を越すものもあります。

古樹のブドウ本来が持つバランスの良さ凝縮感を生かす為、醸造はできるだけ手を加えません。収穫後のブドウは80%ほど除梗、20%は全房のままステンレスタンクで発酵。その後は木樽でゆっくりと熟成させます。パトリックが心がけているのは、常にフルーティで口当たりの良いワインに仕上げる事です。本来のブルゴーニュが持つのびやかな酸と、凝縮感がありながらも決して無理のない、身体に染み入るような味わいを目指しています。

年々人気が高まっている産地ですが、パトリック自身は周囲の有名AOCの様な注目を浴びる事は望んでいません。今後も素朴な旨味を感じられる、自然なスタイルのブルゴーニュワインを造り続けて行きたいと考えています。



ベルナン・ヴェルジュレス

### □ Pernand Vergelesses



樹齢35年のシャルドネを使用、10,000本/haの高密度で栽培し手摘み収穫。粘土と石灰質土壌のベルナン・ヴェルジュレスで育ちました。2023年は暑さと雨が交互に訪れ、早朝収穫と低温発酵で豊かな香りを引き出しました。明るい黄緑がかった黄色で、白い花や蜂蜜、スパイスの香りが広がり、ミネラル感と調和のとれた味わい。魚介類や寿司、山羊チーズと好相性です。

品種：Chardonnay 100%  
 タイプ：白  
 ビンテージ：2023  
 ケース入数：750ml×12  
 商品コード：PPPV23  
 小売価格：¥6,500（税抜）

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーン・ブラン

### □ Bourgogne Hautes Cotes de Beaune Blanc



標高350~500mの冷涼な高地で育った樹齢35年のシャルドネ。2023年は暑さと雨が交互に訪れた年で、早朝収穫と低温発酵により豊かなアロマが引き出されました。明るい黄色の外観、シトラスやリンゴ、アーモンドの香りが広がり、口当たりはフレッシュでミネラル感も豊か。貝類や魚料理、白身肉との相性が良く、アペリティフにも最適です。

品種：Chardonnay 100%  
 タイプ：白  
 ビンテージ：2023  
 ケース入数：750ml×12  
 商品コード：PPCB23B  
 小売価格：¥4,200（税抜）

ポマール

### ■ Pommard



ポマールはボーンとヴォルネイの間に位置し、南向きの緩やかな斜面にブドウ畑が広がる村です。粘土と石灰質からなる水はけの良い土壌は、豊かな果実味と力強い骨格を備えた赤ワインを育みます。標高と地質がもたらす独自のテロワールがピノ・ノワールに深みと複雑さを与え、力強さとエレガンスが共存する、表現力豊かなワインに仕上がります。

品種：Pinot Noir 100%  
 タイプ：赤  
 ビンテージ：2023  
 ケース入数：750ml×12  
 商品コード：PPPM23  
 小売価格：¥11,000（税抜）

サヴィニー・レ・ボーン・ブルミエ・クリュ・レ・セルパンティエール

### ■ Savigny Les Beaune 1er Cru Les Serpentières



ボーンとコルトンの間に位置する1級畑「レ・セルパンティエール」は、南向きの石混じりの赤土土壌により、ピノ・ノワールに骨格と複雑味を与えます。2023年は気温変動を経て、果実は完熟しながらもフレッシュさを保持。赤い果実とスパイスの繊細な香り、複雑でふくよかな味わいが広がり、長い余韻が魅力です。スパイスやチーズ、鴨のローストやラムとの相性抜群です。

品種：Pinot Noir 100%  
 タイプ：赤  
 ビンテージ：2023  
 ケース入数：750ml×12  
 商品コード：PPLS23  
 小売価格：¥7,400（税抜）

サヴィニー・レ・ボーン・レ・プティ・ピコタン

### ■ Savigny Les Beaune Les Petits Picotins



シヨレイ・レ・ボーンに隣接し、ボーンとコルトンに挟まれた丘陵地。石灰質土壌による優れた水はけと、冷涼な気候が特徴。樹齢40年のピノ・ノワールを手摘みで収穫し、果実は収穫直後に冷却。自然な発酵を促すことで、その年のアロマとテロワールの個性を丁寧に引き出しました。2023年は暑さと適度な雨に恵まれ、黒系果実とスパイスの風味が表現豊かに広がります。

品種：Pinot Noir 100%  
 タイプ：赤  
 ビンテージ：2023  
 ケース入数：750ml×12  
 商品コード：PPSB23  
 小売価格：¥6,500（税抜）

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーン・ルージュ

### ■ Bourgogne Hautes Cotes de Beaune Rouge



樹齢45年のピノ・ノワールを使用し、10,000本/haの密植で育ったブドウを手摘みで収穫。標高350~500mの冷涼な気候と昼夜の寒暖差により、フレッシュさと果実味に恵まれた仕上がりに。2023年は暑さと雨が交互に訪れ、早朝収穫と低温発酵により豊かな香りを引き出しました。赤系果実とスパイスの香り、しなやかなタンニン、エレガントな余韻が魅力の赤ワインです。

品種：Pinot Noir 100%  
 タイプ：赤  
 ビンテージ：2023  
 ケース入数：750ml×12  
 商品コード：PPCB23  
 小売価格：¥4,200（税抜）