

# Domaine Paul Pillot

ドメーヌ・ポール・ピヨ

シャサーニュ・モンラッシェに居を構え、R.パーカーに「3つのピヨ家の中で最も秀逸なワインを生み出すと絶賛される造り手です。

## シャサーニュの名門

シャサーニュに本拠地を置き、現在は若き4代目ティエリーが当主。現在13haをシャサーニュを中心所有。これもまたいくつかあるピヨの内の1つ。ティエリーがドメーヌに加わってから一段と品質が向上した。彼が目指すのは「ミネラル」と「ピュアさ」。よって醸造の過程では過度な人的介入を避けよりそれぞれの土地の個性と味わいとして表現する事をモットーとしている。栽培は限りなく厳格なリュット・レゾネ。このフラッグシップはChassagne Montrchet La Romanee。



## 歴史

シャサーニュ・モンラッシェに3世代続く造り手。初代のジャン・バプティスト・ピヨは、1858年シャサーニュに生まれ樽職人として働いていたと同時にいくつかのブドウ畑を耕作していた。1900年頃から樽職人を辞め、ブドウ栽培のみに絞った。

第一次大戦後、息子兄弟アルフォンスとポールの父となるアンリ(1904年生まれ)が父のそばで仕事を手伝い始め、畑を拡張し、瓶詰めしたワインの販売を手がけるようになった。

1953年、結婚したアンリは5人の子を授かり、アルフォンスとは別々にそれぞれのドメーヌを持つこととなった。畑仕事は常に家族で行い、アンリの人柄とその仕事の質の高さから顧客を徐々に増やしていった。

1947年に生まれた現当主ポールは、父の指導のもとで、若い頃から栽培と醸造を学び、1968年にドメーヌを相続。元詰本数を増やし、シャサーニュの貴重な1級畑の数々を入手した。結果、ドメーヌの所有畑は13haとなり、シャサーニュの他、サン・トールバンとサントネにも畑を持つこととなった。

ドメーヌの未来は、4世代目に託されることとなった。1999年から、ティエリーが父のそばで仕事をしはじめ、その若き情熱を伝統あるドメーヌとそのワインに注ぎ込んでいる。また2003年からはクリステルが栽培から醸造までを学び始め、家族でドメーヌを守る伝統がまた次の世代につながれた。

現在ドメーヌは13haを所有し、年間約65,000本を販売している。



## ロバート・パーカー氏 コメント

ここ最近の評価すべきワインとして、私はシャサーニュ・モンラッシェにある3つのピヨ家の名を挙げたい。

そして、その中でもポール・ピヨは最も素晴らしいワインを生み出している。

10ヘクタールを所有するこのドメーヌは、すべて家族の力だけで運営されている。

彼の白ワインは、新樽を25%使用し12から16カ月間澱と共に熟成される。最小限の不純物のみ取り除き、澱やその他のワインの成分を残したまま共に熟成させることで、ワインに深みをもたらすのである。

コクがあって、あたかも樹液を思わせるリッチな、芳醇な果実味を持ち、同時に熟成に耐えうる構造も持つ。

もともとヨーロッパを中心に評価が高かったこともあり、3代目ポール・ピヨは特に積極的に日本へワインを売る必要も感じていなかったこともあり、輸出は過去数年前で途絶えていました。

しかし、世界最高峰のドメーヌ「ラモネ」や、海外で武者修行を行ってきた若き4代目「ティエリー」は、父とは逆に日本のマーケットへもぜひ紹介したい、という強い希望を持っていました。

このティエリーの意見もあって、ついに日本への輸入が実現したのです！



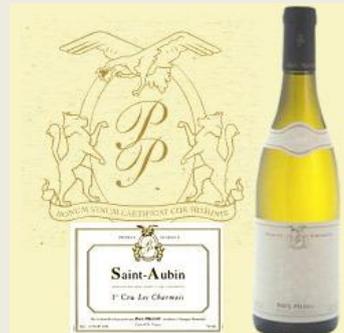
### Bourgogne Chardonnay

品種:シャルドネ100%(サントネの東、レミニーにある区画から)  
面積:0.61ha  
平均樹齢:25年  
土壌:粘土質石灰  
栽培:リュット・レゾネ。殺虫剤等不使用。収量の抑制。手摘みで収穫。  
醸造:軽くデブルバージュ後、樽(新樽率20%)で醗酵、12ヶ月熟成。



### Bourgogne Pinot Noir

品種:ピノ・ノワール100%(シャサーニュにある区画から)  
面積:2.07ha  
平均樹齢:35年  
土壌:粘土質石灰  
栽培:リュット・レゾネ。殺虫剤等不使用。収量の抑制。手摘みで収穫。  
醸造:100%除梗。キュヴェゾンは12~15日間。樽(新樽率15%)で醗酵、12ヶ月熟成。



### St. Aubin 1er "Les Charmois"

品種:シャルドネ100%  
面積:1.23ha  
平均樹齢:35年  
土壌:粘土質石灰  
栽培:リュット・レゾネ。殺虫剤等不使用。収量の抑制。手摘みで収穫。  
醸造:軽くデブルバージュ後、樽(新樽率25%)で醗酵、12ヶ月熟成。



### Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes rouge

品種:ピノ・ノワール100%  
面積:0.93ha  
平均樹齢:35年  
土壌:粘土質石灰  
栽培:リュット・レゾネ。殺虫剤等不使用。収量の抑制。手摘みで収穫。  
醸造:100%除梗。キュヴェゾンは12~15日間。樽(新樽率25%)で醗酵、12~18ヶ月熟成。



### Chassagne-Montrachet 1er "Les Champs Gains"

品種:シャルドネ100%  
面積:0.38ha  
平均樹齢:25年  
土壌:粘土質石灰  
栽培:リュット・レゾネ。殺虫剤等不使用。収量の抑制。手摘みで収穫。  
醸造:軽くデブルバージュ後、樽(新樽率30%)で醗酵、18ヶ月熟成。



### Chassagne-Montrachet 1er "Les Caillerets"

品種:シャルドネ100%  
面積:0.49ha  
平均樹齢:35年  
土壌:粘土質石灰  
栽培:リュット・レゾネ。殺虫剤等不使用。収量の抑制。手摘みで収穫。  
醸造:軽くデブルバージュ後、樽(新樽率25%)で醗酵、18ヶ月熟成。





### Chassagne-Montrachet 1er "Clos Saint Jean" blanc

品種:シャルドネ100%  
面積:1.20ha  
平均樹齢:35年  
土壌:粘土質石灰  
栽培:リュット・レゾネ。殺虫剤等不使用。収量の抑制。手摘みで収穫。  
醸造:軽くダブルバージュ後、樽(新樽率25%)で醗酵、18ヶ月熟成。



### Chassagne-Montrachet 1er "Clos Saint Jean" rouge

品種:ピノ・ノワール100%  
面積:0.94ha  
平均樹齢:35年  
土壌:粘土質石灰  
栽培:リュット・レゾネ。殺虫剤等不使用。収量の抑制。手摘みで収穫。  
醸造:100%除梗。キュヴェゾンは12~15日間。樽(新樽率35%)で醗酵、16ヶ月熟成。



### Chassagne-Montrachet 1er "Les Grandes Ruchottes"

品種:シャルドネ100%  
面積:0.26ha  
平均樹齢:13年  
土壌:粘土質石灰  
栽培:リュット・レゾネ。殺虫剤等不使用。収量の抑制。手摘みで収穫。  
醸造:軽くダブルバージュ後、樽(新樽率20%)で醗酵、18ヶ月熟成。



### Chassagne-Montrachet 1er "La Romanée"

品種:シャルドネ100%  
面積:0.41ha  
平均樹齢:50年  
土壌:粘土質石灰  
栽培:リュット・レゾネ。殺虫剤等不使用。収量の抑制。手摘みで収穫。  
醸造:軽くダブルバージュ後、樽(新樽率25%)で醗酵、18ヶ月熟成。