

FREDERIC MAGNIEN

フレデリック・マニャン/ブルゴーニュ

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】



ジャー（アンフォア）は 1 回目、ブルゴーニュ・ルージュに使用し、2 回目以降ヴィラーージュ以上に使用する



左からお爺ちゃん、お父さん、フレデリックのワイン
親子 3 代のワインを比較試飲



造り手は影でいい

神経質だったフレデリック

フレデリックと初めて会ったのは 2009 年だったと思います。当時のフレデリックは評価の高まりと共に、畑を拡大していて、醸造は醸造責任者（今は辞めてアルローで醸造）に任せていて、とにかく忙しい。いつもピリピリしていて、一緒に食事をしていても落ち着かないといった感じでした。表情も攻撃的で笑顔と言うより嘲笑といった感じ…。そんなフレデリックが変わったなあと思ったのが 2009 年だったと思います。一緒に試飲する時は、いつもフレデリックから「このワインはこうなんだ」と押し付けてくるような雰囲気だったのに、君はどう思う？ばかり。僕の質問も楽しそうに答えてくれます。柔らかい表情で試飲を楽しんでいるようでもありました。

フレデリックは 2013 年からルロワの栽培責任者が移籍して本格的にビオディナミを導入しています。アンフォアでの発酵や熟成を試し始めていたのもこの頃。醸造責任者が辞めて、再びフレデリック自身が醸造に積極的に取り組むようになったのもこの頃です。この頃にかがフレデリックを変えたんです。

1923 年産のワイン

昨年、その理由が解りました。フレデリックを訪問した際、いつも通りセラーで試飲しながら食事になりました。自分の歴史を見せるかのように 2000 年代前半から現行のワインを試飲させられ、フレデリックのワインが明らかに軽く、素直で技術に頼らないワインに変化しているのが解りました。そして、最後に出てきたのがその理由でした！

1923 年産のワイン。フレデリックのお爺ちゃんが造ったワインが蔵に 2 本だけ残っていて、その 1 本を開けてくれたんです。ブルゴーニュの何処の畑だかも解らないワインですが、確実にブルゴーニュの味わいがありました。当時の技術ですから、収量制限もされていないだろうし、窒素や二酸化炭素も使われていません。勿論、酸化防止剤の転嫁もなし。リコルクさえも使われていません。

2008 年のフレデリックの誕生日にも、この 1928 年のワインを開けたそうです。どこの畑かは不明ですが、明らかにブルゴーニュの味わいがありました。技術も、設備も充分でなかった時代のワインが、100 年経っても土地の味を感じさせたのです。このワインがフレデリックを変えたのです。

全房発酵開始

2008 年以降の変更は多岐にわたります。まず、ビオディナミの導入。植物の自主性を尊重した栽培。収穫のタイミングは若干早めました。完熟よりも糖度と酸度、フェノール類の成熟を意識するように。

醸造面では過度な抽出を抑え、マセラシオンは短めに。全体の 50~60% は全房を使用するようになります（以前は全除梗でした）。そしてアンフォアの導入。以前は新樽 100% だった時代もありましたが、全体の 1/3 程度をアンフォアで熟成。2/3 も新樽は“0”で使う樽は全て 2~3 年使用樽になっています。

『以前の自分のワインはフレデリック・マニャンのワインだった。土地の個性よりも造り手の個性が際立っていたのかもしれない。今の自分のワインは土地の個性が最大化され、造り手の個性はほとんど感じられないはず。造り手は主役ではないんです』
/フレデリック・マニャン

丸く、柔らかくなったフレデリック
ここ最近はいつも笑ってる

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM

新しいマニャンを感じて！
明らかに軽やかで繊細、フレッシュで畑の個性が感じやすい！
2016 Cote de Nuits Village Rouge "Coeur de Roches" 参考上代：4,900 円 在庫：669 本

コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ・ルージュ・クール・ド・ロッシュ

750ml

ジュヴレ・シャンベルタン北隣「プロシオン」の La Queue de Hareng 区画が主体（一部 Colgoloin 村の区画）。全体の作付面積 5ha は標高 240~280m の 20 区画からなる。主となる東向きの高台となっている区画の畑は表土が薄く厚い岩盤がむき出しになっている。50%全房。5 日間のマセラシオン。自然酵母で発酵。マロラクティック発酵後、12 ヶ月古バリック樽熟成。

2016 Marsannay "Coeur d'Argiles" 参考上代：5,300 円 在庫：410 本

マルサネ・クール・ダルジール

750ml

マルサネの中でも良質の粘土が厚い畑 3 区画（0.6ha）のアッサンブラージュ。細かく砕けた石灰岩が地中に多く含まれていて典型的なマルサネの土壌と言える。醸造はステンレスタンクで自然発酵後、古いバリックに入れて 19 ヶ月間熟成後、アッサンブラージュして 6 ヶ月休ませてから出荷。マルサネらしい可愛らしさが、しっかり感じられる状態。2017 よりも開いています。

2016 Chambolle Musigny V.V (Jar) 参考上代：9,600 円 在庫：369 本

シャンポール・ミュージニ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ジャー熟成

750ml

標高 250~350m の 4 つの畑、計 10 区画のアッサンブラージュ。シャルムに隣接する Les Condemennes と Les Babilleres は小石、石灰岩が混じった粘土質で熟した葡萄となり、上部の Derriere le Four と Les Pas de Chat は斜面の石灰質の多い土壌で樹齢 55 年。ミネラルに富んだミランダージュを生む。収量は 45hl/ha。熟成はジャー（アンフロア）と古バリックで 12 ヶ月。

蔵出し飲み頃！
昔のマニャン・スタイルも熟成すると馴染んできています！
2004 Chambolle Musigny V.V HF 参考上代：4,900 円 在庫：222 本

シャンポール・ミュージニ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ハーフ

375ml

2013 Chambolle Musigny V.V 参考上代：9,300 円 在庫：24 本

シャンポール・ミュージニ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

750ml

2000 Chambolle Musigny 1er "Aux Beaux Bruns" 参考上代：19,800 円 在庫：13 本

シャンポール・ミュージニ・ブルミエ・クリュ・オー・ボー・ブリュン

750ml

2000 Chambolle Musigny 1er "Les Chatelots" HF 参考上代：7,700 円 在庫：28 本

シャンポール・ミュージニ・ブルミエ・クリュ・レ・シャテロ・ハーフ

375ml

2000 Chambolle Musigny 1er "Les Charmes" V.V MG 参考上代：38,000 円 在庫：4 本

シャンポール・ミュージニ・ブルミエ・クリュ・レ・シャルム・ヴィエイユ・ヴィーニュ・マグナム

1500ml

2006 Chambolle Musigny 1er "Les Charmes" V.V MG 参考上代：39,000 円 在庫：22 本

シャンポール・ミュージニ・ブルミエ・クリュ・レ・シャルム・ヴィエイユ・ヴィーニュ・マグナム

1500ml

2007 Chambolle Musigny 1er "Les Charmes" V.V MG 参考上代：38,000 円 在庫：49 本

シャンポール・ミュージニ・ブルミエ・クリュ・レ・シャルム・ヴィエイユ・ヴィーニュ・マグナム

1500ml

2007 Chambolle Musigny 1er "Les Grands Murs" 参考上代：18,000 円 在庫：17 本

シャンポール・ミュージニ・ブルミエ・クリュ・レ・グラン・ミュール

750ml

2011 Chambolle Musigny 1er "Borniques" 参考上代：17,800 円 在庫：139 本

シャンポール・ミュージニ・ブルミエ・クリュ・ボルニック

750ml

2001 Morey Saint Denis 1er "Ruchots" HF 参考上代：6,900 円 在庫：13 本

モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・ルシヨ・ハーフ

375ml

2013 Morey Saint Denis 1er "Ruchots" HF 参考上代：6,400 円 在庫：16 本

モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・ルシヨ・ハーフ

375ml

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒飯店

希望納品日

月

日


最新情報は「メルマガ」で！

 ・登録はQRコードで簡単
 ・読者限定「特別条件」

 ・限定品、最新入港案内
 ・試飲会、セミナー優先案内

造り手の今をお届けします！
FACEBOOK & INSTAGRAM