

Guffens Heynen

ギュファン・エナン/マコン

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



マコンの中でもピエールクロは断トツ！
まさにマコンのグラン・クリュです！

世界最高峰の醸造家

異常な年 2018 をどう仕上げるか

「奇才」「破天荒」「芸術家」「白ワインの魔術師」…。色々言われるギュファン・エナン当主ジャン・マリー。僕は彼と何度も深酒していますが、ジャン・マリーほど細かく、神経質で毎分毎秒ワイン造りの事ばかり考えている醸造家を知りません。奇才にみせかけて実は神経質な完璧主義者なんです。

2018年のジャン・マリーのワインを飲むとそれを少し感じて頂けるとと思います。暑く乾燥した2018年。ブルゴーニュの背骨である酸とミネラルを糖分とアルコールが覆い隠すようなヴィンテージです。全ての造り手が苦しんだはずですが、マルサネがシャトーヌッフのようなワインになってしまったヴィンテージですから。パカレのワインは例年、12.5%程度のアルコールですが、2018年は14%を超えました。パカレは全房なので約1%度数が落ちますので収穫時の潜在アルコールは15%と言う事になる訳です…。

球体が理想

ジャン・マリーは収穫を細かく分け、酸度、糖度のバランスをとり、若い樹の爽やかさやみずみずしさも利用します。古い樹だけで造ると重過ぎるので若い樹のみずみずしさも加える訳です。ネゴスのヴェルジエでは瓶詰め時に少しの二酸化炭素を残し、ワインに少しクリスピーさを与えています。酸が足りない分、二酸化炭素のクリスピーさが味いを締めてくれるのです。

ジャン・マリーの2018年は暑さだけでなく、引き締まったボディを感じさせますし、単純さや甘味が支配することなく、しっかりブルゴーニュのエレガンスを残しているのが解ります。マコン最高の畑「ピエールクロ」のソリッドで大きな骨格は2016年ほどではありませんが、十分に上品さを残しています。ジャン・マリーにとってのワインは尖ったインパクトではなく、調和です。難しい年でもしっかりバランスをとっています。この緻密さがワインを尖ったものではなく、球体に仕上げています。

間違いなく、2018年のブルゴーニュで最も素晴らしい完成度。この異常とも言えるヴィンテージこそ「醸造家の実力」が試されるのかもしれませんが。ジャン・マリーがよく言う「感じて考える」ワイン造りがなされているんです。教科書通りにやっていたら、異常事態には対応できるはずありません。

まるでオーケストラのような

教科書通りに造るのではなく、感じ、考え、造っているのがギュファン・エナンで、奇才でもなんでもない「超真面目」な醸造家なんです。そうでないとレブドヴァン・フランスでも★★★（最高評価）、ペタンヌでも★★★★★（最高評価）を獲得することなんてできません！

個人的にはヴァン・ナチュールも大好きですが、ギュファン・エナンのような芸術的なワインもしっかり評価して欲しいと思います。自然派ワインは勢いがある飲みながら楽しくなるようなワイン。例えるなら、ライブコンサートや最高の食材を塊で炭火焼きにするような感じでしょうか？

一方で、ジャン・マリーのワインはオーケストラの調和や絵画鑑賞の情緒的探究。フランス宮廷料理ガストロノミーの奥深さのようなものに例えられるかもしれません。決して、気軽に楽しくなるようなワインではありませんが、しっとり落ち着いて飲むワインも、また良いものです。2018年のギュファン・エナン、ぜひ感じてみて下さい。



ジャン・マリー・ギュファンは天才ではなく
超まじめで几帳面な人です



昔の人はヴェルジッソンの丘の上から
馬を蹴落として殺しそれを食べたそうです…

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

ギュファン・エナン 2018 出荷開始

1つの樹から5房しか収穫しない

Macon Pierreclos "Le Chavigne"2018

参考上代：6,900 円

入港数：280 本

マコン・ピエールクロ・ル・シャヴィーニュ

ル・シャヴィーニュ区画は11,000本/haの超高密植。収量は300~400g/haなので1つの樹から5房程度という少なさ。レ・ヴィエイユ区画の古い樹の葡萄を主体に若い樹のモストをブレンド。更にトリ・ド・シャヴィーニュのプレスワインを少し加えている。発酵は大樽。熟成は古樽主体だが20%だけ新樽を使用。

収穫を遅らせて少し貴腐が着いた葡萄を中心に

Macon Pierreclos "Tri de Chavigne"2018

参考上代：7,800 円

入港数：300 本

マコン・ピエールクロ・トリ・ド・シャヴィーニュ

ピエールクロ村の4.5haのル・シャヴィーニュ区画の内3.5haを所有している。南西向き急斜面で石灰含有率が非常に高い粘土質土壌。その丘の最上部の区画を使用。収穫を遅らせて少し貴腐が着いた葡萄を中心に、早目に収穫したフレッシュで酸度の高い葡萄と一緒に発酵させたキュヴェ。

ピエールクロ村の中の最高の畑ル・シャヴィーニュの最高峰

Macon Pierreclos "Juliette et les Vieilles de Chavigne"2018

参考上代：8,900 円

入港数：240 本

マコン・ピエールクロ・ジュリエット・エ・レ・ヴィエイユ・ド・シャヴィーニュ

2016年に初めて造ったキュヴェ。マコン最高の村「ピエールクロ村」の中の最高の畑「ル・シャヴィーニュ」の中で2003年に植樹した若いジュリエット区画と古い区画レ・ヴィエイユのアッサンブラージュ。50%新樽、50%古バリックで熟成。ル・シャヴィーニュの色々なワインの中で最も数が少なく、最も偉大な個性を持つ最高のキュヴェ。

異なる土壌を持つ3区画の葡萄のアッサンブラージュ

Saint Veran 2018

参考上代：6,900 円

入港数：300 本

サン・ヴェラン

サン・ヴェランの異なる土壌を持つ3つの区画の葡萄のアッサンブラージュ。比較的若い葡萄が使われているが、ヴィンテージによって使用する区画は異なる。全て手で収穫し、開放木製桶で発酵。熟成はバリック（一部新樽）で行い、1年後にボトリング。難しい年でも色々な畑を使えるのでバランスをとりやすい。今既に美味しい状態。

サン・ヴェランの「シュヴァリエ・モンラッシュ」

Saint Veran "Clos de Poncety"2018

参考上代：8,900 円

入港数：240 本

サン・ヴェラン・クロ・ド・ポンセティ

10年前に取得したジャン・マリーがサン・ヴェランで唯一、単一畑で瓶詰める畑。ダヴァイエ地区の岩盤の上にある。石灰含有量が最も多い。ワインは圧倒的なミネラル感を持っていて他のサン・ヴェランとは全く違うレベルに達している。ジャン・マリーはサン・ヴェランの「シュヴァリエ・モンラッシュ」と呼んでいて一番好きなワインだそう。

3つの畑のアッサンブラージュは2018年だけ

Pouilly Fuisse "Les Trois C"2018

参考上代：12,000 円

入港数：120 本

プイイ・フイッセ・レ・トロワC

ヴェルジッソン村のラ・コート畑とカルマントラン畑に加えてレ・クレイ畑を加えたのでトロワCという表記になった。ラ・コート畑は北西向きで岩盤の上であり冷涼なので硬質感を与え、南向きのカルマントラン畑は果実とストラクチャー。レ・クレイ畑は急斜面の中腹にあり、岩盤の影響を受けるのでミネラル感を与えてくれる。

ジャン・マリー・ギュファンが最も重要視するキュヴェ

Pouilly Fuisse "1er Jus des Hautes des Vignes"2018

参考上代：14,000 円

入港数：120 本

プイイ・フイッセ・プルミエ・ジュ・デ・ゾーデ・ヴィーニュ

ジャン・マリー・ギュファンが最も重要視するキュヴェで最上のワインを目指している。ラ・ロッシュ、レ・クル、ル・クロ・デ・プティ・クル、レ・クレイの4区画のアッサンブラージュ。収穫は1つの畑を3~5回に分けて、完璧に熟した葡萄のみを粒選りしていく。遅摘みのような異常な凝縮感とミネラルは他のキュヴェを凌駕する。醸造は他とほぼ同じだが毎年変わる。

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

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