

## Bruno CLAIR

## ブリュノ・クレール

## DOMAINE BRUNO CLAIR

今日、20haを超える大ドメーヌに発展し、  
伝統のマルサネ・ロゼは今も健在。

ブリュノ・クレールは、マルサネの大ドメーヌ、クレール・ダユに生まれ、祖父のジョゼフはマルサネ・ロゼの生みの親だ。

しかし、ブリュノは、1979年に自分の名を冠するドメーヌを立ち上げるも、ジョゼフの死去後に起きた相続問題によって、その所有畑を十分に受け継ぐことが出来なかった。1985年、ようやく両親や兄弟の持ち畑を統合してドメーヌ・ブリュノ・クレールを強化。90年代に入ってさらに畑を増やし、今や、マルサネから数々のクリマを所有するジュヴレ・シャンベルタン、そしてペルナン・ヴェルジュレスまで、合計25ha、28アペラシオンの規模にまで発展している。

現在、当主のブリュノ、セラーマスターのフィリップ・ブランがドメーヌの舵取りをしているが、そこにブリュノの二人の息子エデュアールとアルチュール、長女のマルゴが参画。長男エデュアールは2010年からドメーヌで働きはじめ、2015年に栽培責任者となり2019年には全ての畑でピオを実践した。2015年からは醸造にも関わり、ドメーヌの将来を担う存在だ。

畑では化学薬品は使用せず、オーガニック肥料(堆肥)を使用。パーセル全体でピオロジック栽培を採用。手摘みで収穫されたブドウは部分的に除梗(0~10%)していたが、ヴィンテージによって異なるものの、エデュアールが加わってから、徐々に全房を使用した醸造を行っている(約30%)。必要に応じて低温マセレーションを行い、自生酵母による自然発酵を待つ。樽熟成はクリマとヴィンテージにもよるが16~22ヶ月。新樽率は20~50%でグラン・クリュであっても100%ということはない。ステンレスタンクの中で1年間寝かされるマルサネ・ロゼの素晴らしさというまでもなく、ブルゴーニュ名物ジャンボン・ペルシエ(ハムとパセリのゼリー寄せ)とじつに相性がよい。また、マルサネの赤ワインでは、将来1級に認可される可能性のあるロンジュロワがとくに素晴らしくお値打ち。このクリマの一部には樹齢70年を超える樹が植えられている。

28ものアペラシオンを南北に離れて所有するブリュノ・クレールの偉大さは、どのアペラシオンも完璧に仕上げられていること。本拠地マルサネから離れたペルナン・ヴェルジュレスやコルトン・シャルルマーニュの白ワインも、驚くべき洗練さとテロワールの正当性を表現している。

地域：ブルゴーニュ

地区：マルサネ



(左から)当主:ブリュノ・クレール、次男アルチュール、セラーマスター:フィリップ・ブラン



長男 エデュアール

Morey-Saint-Denis En la Rue de Vergy Blanc  
モレ・サン・ドニ・アン・ラ・リュド・ヴェルジエ・ブラン

種類: スティルワイン 色: 白  
内容量: 750ml ぶどう品種: シャルドネ100%



Marsannay Rosé  
マルサネ・ロゼ

種類: スティルワイン 色: ロゼ  
内容量: 750ml ぶどう品種: ピノ・ノワール100%



Marsannay Les Longeroies  
マルサネ・レ・ロンジュロワ

種類: スティルワイン 色: 赤  
内容量: 750ml ぶどう品種: ピノ・ノワール100%



Savigny-les-Beaune 1er Cru La Dominode  
サヴィニー・レ・ボーヌ・ブルミエ・クリュ・ラ・ドミノード

種類: スティルワイン 色: 赤  
内容量: 750ml ぶどう品種: ピノ・ノワール100%

Chambertin Clos de Bèze Grand Cru  
シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ・グラン・クリュ

種類: スティルワイン 色: 赤  
内容量: 750ml ぶどう品種: ピノ・ノワール100%



飲酒は20歳を過ぎてから。  
飲酒運転は法律で禁じられています。



株式会社ラック・コーポレーション www.luc-corp.co.jp

〒107-0052 東京都港区赤坂3-2-12 Tel.03-3586-7501 Fax.03-3586-7504