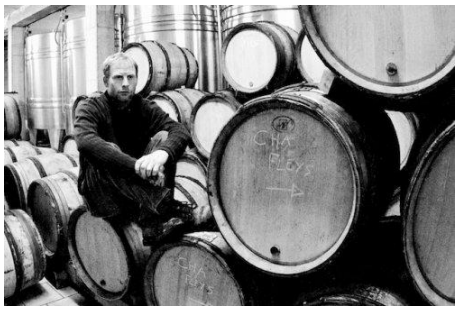
Chablis

PATRICK　PIUZE

＜パトリック　ピウズ＞

パトリック・ピウズ氏は、1973 年カナダのケベックで、ワイン造りとは全く無縁の家系に生まれる。ある日、ローヌのミシェル・シャプティエ氏の弟であるマーク・シャプティエ氏との出会いによって、彼の人生に大きな転機がもたらされる。シャプティエ氏にインスパイアされ、彼のバックアップのもと、世界中を旅し、オーストラリア、南アフリカ、イスラエル等の様々なワイナリーでワイン造りの修行を積む。そして 1997 年に帰国後、モントリオールの中心街に『ピノノワール』という名のワインバーを開業する。その当時、彼の自宅にホームステイしながら、バーの手伝いをしていたフランス人女性の留学生の一人が、ブルゴーニュのオリヴィエ・ルフレーヴ氏の愛娘の親友であることが判明。熱望していたワイン造りの修行を再開するべく、彼女を介して 2000 年夏にバックパック一つでルフレーヴ氏のもとを訪ね渡仏。



当初 2 週間だけの滞在予定だったのだが、ルフレーヴ氏に引き留められ、結局 4 年間在籍し、シャブリ部門の醸造長にまで抜擢された。この間にボーヌのＣＦＰＰＡで醸造学を学ぶ。才能を爆発的に開花させた彼は、その後も進化を続け、実力が知れ渡るようになり、2004 年にはヴェルジェ、2005～2007 年にはシャブリのジャン・マルク・ブロカールの醸造長を務める。

そして 2008 年 7 月、これまでの華々しい実績を引提げ、自らのメゾン『パトリック・ピウズ』を設立する。彼のワイン造りは、いくつかの畑はメタヤージュ契約で自ら栽培。その他の畑も積極的に栽培に参加してグロワーとの関係を密接にし、彼らと長期にわたる信頼を築き、高樹齢の最良の区画からなるクオリティの高い葡萄の確保が可能となっている。熟成に用いるオーク樽は、その年に栽培された葡萄の特質に最も適した年号に使用された古樽を選ぶ。ワインはシャブリのテロワール毎の個性を表現する事を最も重視。村名４種類（テロワール毎）、プルミエ・クリュ１ 1 種類、グラン・クリュ６種類を生産する。村名からグラン・クリュまで全アイテム蝋キャップを採用。

輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス
〒150-0012　東京都渋谷区広尾 5－23－5 第一長谷部ビル 5F
TEL：03-6277-1480　FAX：03-3224-1481　Email：info@vin-x.jp