

Maison Fabrice Lesne

< メゾン ファブリス レーン >



1973年8月8日生まれの Fabrice Lesne が、このメゾンの代表であり醸造家。幼少期に過ごした Côte de Nuits に広がる畑は彼にとっての揺りかごであり、その村々に生まれる数々の銘酒の虜になるにはそう時間はかからなかったという。1993年から1995年にかけて、Hospice de Nuits で初めてブドウ畑での農作業、ピノ・ノワールの醸造、そしてその熟成の様々な側面について学び、研鑽。次いで1995年から1997年にかけては、Vougeot の Domaine Bertagna に移り、Hospice de Beaune の元マネージャーであった Roland Masse に師事しさらに研鑽を積んだ。1997年から2000年に Meursault へと移り、Domaine Ropiteau Mignon の 30ha に及ぶシャルドネに出会い、そこで更に醸造を担当。2000年、生まれ故郷である Côte de Nuits に戻り、ここから10年間にわたり Nicolas Potel を補佐することとなった。Nicolas Potel のネゴシアンワインを担当する彼は、シャルドネとピノ・ノワールの果汁の買い付けから醸造、熟成、瓶詰めまでを行い、レジオナルからグラン・クリュまでのオペレーションを扱うことで、技術的スキルだけでなく、人間的スキル、ビジネススキルを身につけることとなった。2010年からは Chassagne Montrachet の Maison et Domaine Famille Picard で働くことを選択、持続可能なブドウ栽培を採用する Au Pieds du Mont ChauveChauve (Picard のプレミアムワインメニュー) でプレミアムワインを生み出すこととなった。2021年、Maison Fabrice Lesne を設立。土地の区画選びから、一年を通してのブドウのモニタリングとテイस्टング、醸造、徹底した最高品質のワインの生産など、彼が常に望んでいた綿密な作業のすべてを実践している。

● 哲学 ●

自然界では、土壌、地形、気候、そして自然環境全体によって、それぞれの場所が唯一無二である。これらの特徴は有機的な全体を形成している。観察、経験、感覚に基づく私の実践と信念は、これらの異なる要素を一つにまとめあげ、それをより強固なものとするを目的としている。

「私には農学的、天文学的なレシピはない。それどころか、その土地の条件に合わせたやり方で仕事を実践している。ワインに常に寄り添い、我が子のように愛で、それが持つ最高の真髄を最大限に引き出すこと……。」

Bourgogne Aligoté 2021

【セパージュ】アリゴテ 100%

【区画】Hautes Côtes de Nuits の域内にある区画から

【土壌】ジュラ紀の泥灰土と粘土質石灰土壌、東向き

【醸造】手摘みで収穫後、果汁の繊細さを保てるように3時間かけて空圧式圧搾機で圧搾。天然自然酵母のみを用い、2-5年樽で2ヶ月かけ発酵。醗酵温度は最高でも22度まで。熟成は10ヶ月。マロラクティックあり。軽くフィルターがけを行い瓶詰め。

【味わい】輝くような澄んだ黄色。複雑ではないものの、ミネラルと柑橘類の香りを伴うフレッシュさを感じる開放的な香り。ヨードのようなニュアンスも。洋梨などの白い果肉のフルーツを感じる、心地よく、豊かで、長い余韻を持つ。爽やかでフレッシュさを感じる余韻。牡蠣や魚介類との抜群の相性。

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits rouge 2021

【セパージュ】ピノ・ノワール 100%

【区画】Marey-Les-Fussey (Nuits St. Georges の西に位置) の Hautes Côtes de Nuits の域内にある区画から

【土壌】ジュラ紀の泥灰土と粘土質石灰土壌、東向き

【醸造】カゴを使い、手摘みで収穫。

70%を除梗、30%を全房のまま、10度での低温浸漬を6日間実施。天然自然酵母のみを用い、ステンレスタンクで15日間かけ発酵。1日に1度のルモンタージュを行い、ピジェージュは発酵の中期に1-2度実施。フリーランジュースと圧搾ジュースをアッサンブラージュし、1-4年樽で12ヶ月間熟成。軽くフィルターかけを行い瓶詰め。

【特徴】輝きのある、赤みの強いルビー色。典型的なコーヒーとモカのニュアンスを伴うカシス、ラズベリー、黒ずぐりの香り。フレッシュな果実味を繊細な酸が引き立てており、スパイシーさを感じるフィニッシュは食欲をそそりながらも繊細。タンニンはうまく溶け込んでいるものの、ワインそのものにボリューム感を与えている。白身肉のグリルやロースト、軽いソースの肉料理、野菜、パスタとともに。サービス温度は18度で、37年ほど熟成が可能。



輸入元 : Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前6-25-8神宮前コーポラス203

TEL : 03-6451-1030 FAX : 03-6451-1031

Email : info@vin-x.jp

