

Ex Nihilo

France Burgundy



DATA

造り手：モルガン、アルバン
国/地域：フランス/ブルゴーニュ

「ルーツを超えて、夢のその先へ」
理想のワインを造るためシャンパニュからブルゴニュへ
デビューから注目を集めるマイクロ・ネゴシアン

-Story-

EX NIHILO

VINS DE BOURGOGNE

FOLLOW YOUR DREAMS BEYOND YOUR ROOTS

シャンパニュからブルゴニュへ



ラテン語でfrom scratch（ゼロ、何もない状態から）を意味するEx Nihilo（エクス・ニヒロ）という言葉をワイナリーの名前に冠したモルガンとアルバン。その名の通り、彼らはブルゴニュのシャサーニュ・モンラッシャを拠点にゼロからワイン造りを行っている。シャンパニュ出身のモルガンヌとアルバン。二人はシャンパニュのワイン学校に通いながら、シャンパニュの名門ユレ・フレールやベレッシュで働く。某著名レコルタンの家に生まれたモルガンはもともと家族のワイナリーに加わる予定であった。しかし、「シャンパニュにはシャンパニュの魅力があって好きだけど、働いているうちにアッサンブラーージュが一般的なシャンパニュよりも、ヴィンテージやテロワールの特徴を表現したワインを造りたいという想いがどんどん大きくなっていたんだ。」二人はシャンパニュを離れブルゴニュに移住することを決断した。

マイクロ・ネゴシアンとしての道

ブルゴニュでは畑の価格が高騰し、新規生産者が畑を購入するのが難しくなっている。そのため現在では小規模なネゴシアン（マイクロ・ネゴシアン）が多く誕生している。「ブルゴニュに移住を決意したけれど、僕たちはシャンパニュから来た”外の人”で知り合いもいなかったから、本当に苦労したよ」とアルバンは振り返る。ところが偶然、ブドウ栽培を引退した農家の方と知り合い、シャサーニュ・モンラッシャに居を構え、別で知り合った人から2つの区画のブドウを購入できることとなった。少量ではあるが2023年ヴィンテージから彼らはワイン造りを始めることができた。「小さくても夢をスタートすることができたことが本当に嬉しい。」アルバンは少年のように目を輝かせていた。それでも生産量はまだ少ないため、アルバンが畑とセラーで働き、モルガンはオリヴィエ・ルフレーヴの輸出担当をメインジョブとして働いている。「完全にブドウを購入してワインを造ることもできるけれど、僕は自分の手で育てたブドウからワインを造りたい。借りている区画ではあるけれど、その方が、しっかりとブドウとテロワールを理解できて、いいワインが造れると信じているんだ。」エクス・ニヒロでは畑を契約で借り、アルバンが一年中ブドウの世話をしている。「ブドウや畑のエネルギーを最大限活かすために有機農法を行い、ブドウを傷つけずに適切な状態で収穫するために、全て手作業で収穫をしているよ。」



同じ志の仲間とともに

マイクロ・ネゴシアンが増加していることを背景に、現在ブルゴーニュでは複数の新しい生産者で共同のセラーを建てるケースが増えている。ワインの保管だけではなく、プレス機やボトリングマシーンをシェアしている。エクス・ニヒロもピュリニー・モンラッシェに位置する共同セラーで、今をときめくアイシー（Icy Liu）やアドリアン・ブリソー（Hadrien Brissaud）、エイドリアン・ラター（Hadrien Lattard）など10生産者とセラーを共有している。初年度は移住してからできたボマールの友人のセラーで醸造を行ったが、ボトリング前にこの共同セラーが完成したため、ボトリングとエイジングはこのセラーで行った。彼らにとってファーストヴィンテージとなった2023年。「力強くも試練の多いヴィンテージだった」と振り返る。穏やかな冬に始まり、不安定な春、夏は猛暑と涼しさ、嵐が交互に訪れた。シーズンを通して平年を上回る気温を記録し、生育期には深刻な水不足に陥った。それでも、アルバンは近くで丁寧に畑の管理をしていたため、これらのチャレンジングな状況にも対応できたと言う。



ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ・ル・モン

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Le Mont 2023 Price:¥13,000



【セパージュ】シャルドネ【アルコール度数】13.5 %

【畠】オート・コート・ド・ニュイ、ル・モン、西-南西向き、サスティナブル農法、標高350 m、石を多く含む石灰質土壤に砂、粘土、シルトが混ざり合っている、樹齢20年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。セラー内の作業はグラヴィティ・フローにて行う。6-8時間かけて低圧でゆっくりとプレス。48時間放置し重力で清澄。野生酵母を用いて発酵を行い、その後9カ月ステンレスタンクとオークバレルで熟成。新樽比率18%。2カ月で4回程度のバトナージュ

【年間生産量】1,600本

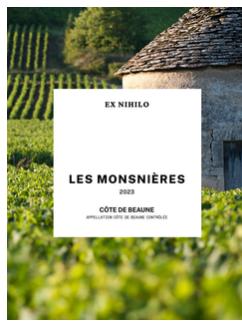
【コメント】ふくよかでボディのあるワイン。ヴァインピーチやミラベルなどの果実のアロマに、バターのニュアンスが感じられる。味わいは豊かで表情豊か。

ル・モンはプレモー=プリセ村の高地に位置し、プリューレ・ロックの所有するクロ・デ・ザルジリエールのすぐ裏側にある。昔は牧草地で羊の放牧に使用されていた。ここではピノ・ノワールが1 haとシャルドネが1 ha植えられており、アルバンはそのうちのシャルドネ1 ha分を借り、管理している。標高350mで西-南西向きの斜面で表土が薄く、石灰質土壤で石が多く、砂、粘土、シルトが混ざり合っている。

コート・ド・ボーヌ・レ・モンスニエール

Côte de Beaune Les Monnières 2023

Price:¥15,000



【セパージュ】シャルドネ【アルコール度数】13 %

【畠】コート・ド・ボーヌ・レ・モンスニエール、南-南西向き、ビオロジック農法、標高350 m、石を多く含む石灰質土壤に砂、粘土、シルトが混ざり合っている、樹齢22年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。セラー内の作業はグラヴィティ・フローにて行う。6-8時間かけて低圧でゆっくりとプレス。48時間放置し重力で清澄。野生酵母を用いて発酵を行い、その後9カ月ステンレスタンクとオークバレルで熟成。新樽比率16%。バトナージュは行わない。

【年間生産量】1,800本

【コメント】繊細でエレガントなワイン。アカシアやライムなどの白い花の香りに、シトラスのアロマが広がる。口当たりはフレッシュさと果実の丸みが調和し、ミネラル感のあるフィニッシュへと続く。

コート・ド・ボーヌに位置するレ・モンスニエールは、モンターニュ・ド・ボーヌの頂上、標高350mに位置する。サヴィニー・レボーヌの友人から借りているこの区画では樹齢22年のブドウが南-南西に植えられている。標高の高さに加え、木立や森に囲まれているために冷涼な区画となる。