

Hadrien Brissaud

アドリアン・ブリソー

France Bourgogne



DATA

造り手：アドリアン・ブリソー
国/地域：フランス/ブルゴーニュ

パリから家族のルーツがあるブルゴーニュへ
繊細な果実味と透明感が織りなす静かな調和
ブルゴーニュのニュースター誕生

-Story-

モノとしてのワインから、物語としてのワインへ

「最初はワインを“物”として見ていた。でも次第に、土地や時間の記憶を宿した存在だと感じるようになった。」彼の最初のキャリアは、アートとワインを対象にした保険の分野だった。パリで共同設立した専門ブローカー Appia Art & Assurance では、美術館やギャラリーだけでなく、個人コレクターのワインセラーや貴重なヴィンテージボトルのリスク管理にも携わった。高額なボトル1本1本の来歴や状態、価値変動を精緻に評価するその仕事の中で、彼は次第にモノとしてのワインではなく、その背後にある土地・人・時間の物語に強く惹かれていくようになる。「ワインのなかに風景があると思った。静かな表情の奥に、何かがずっと語りかけてくるようだった。」ワインに心を奪われたアドリアンが新たな旅路の拠点に選んだのはブルゴーニュだった。「ブルゴーニュを選ぶことは必然だったと思う。僕の家族はもともと、祖父の代までラドワ・セリニーでドメーヌを運営していた。1980年代に他の人に売却し、僕たち家族はパリへと移住した。家族のルーツがあるこの場所でワイン造りに挑戦したいと思ったんだ。」アドリアンは2018年にブルゴーニュへと移住した。ボーヌの栽培・醸造学校 CEPPA で学び、その後、ラドワのドメーヌ・シュヴァリエで2年間ワイン造りを学んだ。2021年には、ブルゴーニュ・アリゴテ、メルキュレイのブルゴーニュ・ルージュ、コート・ド・ブルイイなどの買いブドウからワインを造り、自らのプロジェクトを開始した。現在はアルヌー・ラショ、クロ・ド・タールなどトップドメーヌの栽培コンサルタントとして知られるベルナール・ジトの協力を得ながらワイン造りを行っている。

声高ではない強さ—注目される存在感

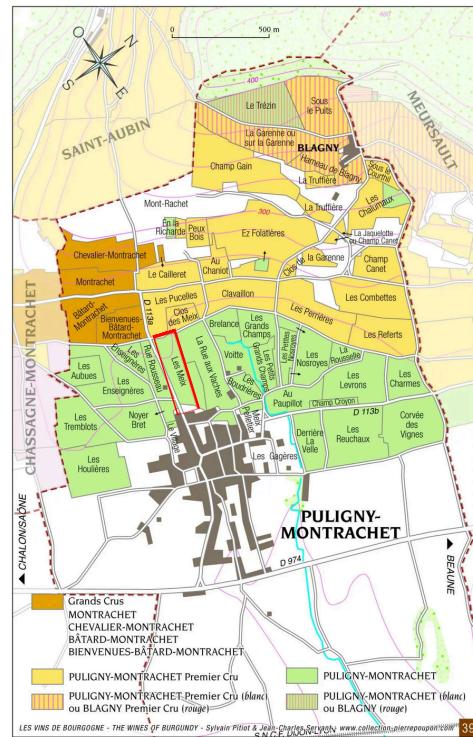
初ヴィンテージをリリースして以来、アドリアンは静かに、しかし確実に業界内の注目を集めている。彼の名が最初に広く取り上げられたのは、ブルゴーニュ専門メディア Winehog だった。デンマーク出身の評論家スティーン・エーマンは、アドリアンを“ブルゴーニュにおける new name”として紹介し、高く評価した。特に初リリースの“レ・メ”に対しては、「張り詰めた緊張感と、表現を急がない奥行きがある」とコメントを残している。注目すべきは、彼のワインが派手なスタイルや市場性を狙ったものではないという点だ。生産量はごく少量で、マーケティングに頼らず、試飲を通じて業界人の間で静かに広がってきた。その結果、2023年にはパリやロンドンのワイン関係者の間でも話題となり、ソムリエやバイヤーたちが密かにリリースを追いかける存在となっている。さらに、会員制ワイン販売プラットフォーム Crurated でも、アドリアンのプロフィールページが設けられ、彼の家族の歴史や各区画の背景、醸造哲学などが丁寧に紹介されている。Crurated では著名ドメーヌだけでなく、彼のような新世代の造り手にも同様の扱いがなされており、限られた生産量ながら確かな存在感を放つワインとして紹介されているのが印象的。いま、ブルゴーニュの未来を担う名前として、アドリアンは着実にその存在感を高めつつある。控えめで寡黙なスタイルのなかに、深い思想と土地へのまなざしを宿したワインは、業界内で“静かなるスター候補”として期待されている。



ピュセルに隣接する区画”レ・メ”

2022年、アドリアンはピュリニー・モンラッシェのLes Meix（レ・メ）という区画に18列、0.24haのブドウ畠を購入した。レ・メはブルミエ・クリュ、ピュセルの東側に隣接し、ビアンヴィニュ・バタール・モンラッシェの対角に位置する。アドリアンはレ・メの中でもピュセルに最も近い西側の区画を所有している。ここには樹齢65年のブドウが植えられており、アドリアンは区画を購入した2022年からオーガニック栽培に転換した。「畠にはある程度の下草を残すことで、土壤中に空間ができ、エアレーションが可能になる。柔らかい土壤を保つことが重要。それによって土壤は湿度を保つことができ、温度が上がりすぎない。これは今の温暖化の中で非常に大切な」と、畠でのアプローチを語る。また、土壤の柔らかさを保持するため、耕作は馬で年に2回行っている。ブドウは多様性を得るためにマッサル・セレクション。ブドウの実がなるべく大きくなりすぎないように剪定しているという。その目的としては、一つはブドウ自体がしっかりと熟度を得ること、もう一つは通気性を高め、病気のリスクを上げると同時に均一的なブドウの成熟を促すことである。「ブドウはとても優秀で、難しい気候や土壤であっても適応することができる。でも、だからといって何もしないわけではない。ブドウ自体が自ら守り、成長する手助けをするだけだ。」

参照: <https://olivier-leflaive.com/en/wine/puligny-montrachet-les-meix-2021/>



2024年までは、エクス・ニヒロやアドリアン・ラター、アイシー・リウなど今をときめく若手生産者とともに、シャサーニュ・モンラッシェの共同セラーでワイン造りを行っていたが、2025年にオーセイ・デュレスに古い家を購入。セラーへの改築を進めており、今後は自らのセラーでワイン造りを行い、理想を追い求める。また、2024年にはサントネー・ブルミエ・クリュのLe Clos Rousseau、オーセイ・デュレス・ブルミエ・クリュLes Duressesにも畠を取得。今後の活躍から目が離せない。

アリゴテ・キュヴェ・オーギュスト

Aligoté Cuvée Auguste 2023

Price:¥6,400



【セパージュ】アリゴテ、買いブドウ 【アルコール度数】12 %

【畠】石灰岩土壌、標高350 m、10,000本/ha

【栽培・醸造】手摘みで収穫。ダイレクトプレス。野生酵母を使用して発酵。マロラクティック発酵を行い、古樽で熟成。【年間生産量】1,470本

【コメント】アドリアンの長男の名前を付けたという大切なワイン。近年注目度が高まっているアリゴテ。多くの生産者がアリゴテから素晴らしいワインを造っているが、アドリアンのアリゴテもこの品種の素晴らしさを見事に証明している。卓越した緊張感と透明感を感じられるワイン。柑橘系の皮、白い花などフレッシュで華やかなアロマが立ち、鉱物とバターのニュアンスが奥行きを形成する。品種由来の生き生きとした酸と繊細なミネラル感が下支えしている。緻密で透明感があふれるテクスチャー。エレガントで品格を感じるアリゴテ。

ブルイイ・レ・ビュイドン

Brouilly Les Buidons 2023

Price:¥6,800



【セパージュ】ガメイ、買いブドウ 【アルコール度数】13.4 %

【畠】赤色の砂質土壌、オーガニック栽培、9,000本/ha

【栽培・醸造】手摘みで収穫。50 %全房。3日間マセラシオン。その後15日間25°Cで発酵。マロラクティック発酵を経て、ステンレスタンクで熟成。【年間生産量】890本

【コメント】ボジョレーの友人から購入したブドウで手掛けている。アドリアン曰く、ガメイはピノ・ノワールに比べて、アルコール度数が上がりやすく、プレットも出やすいため醸造が難しく、より注意を払って造っていること。ガメイの品種特性と彼の繊細なワインのスタイルが同居している。抜栓直後は閉じた印象があるが、1時間程度たつと透明感が溢れてくる。

レッドチェリー、ラズベリーなど赤系果実が中心。スマレのようなフローラルさ。果実味が豊かで、柔らかなタンニンと優しい酸のバランスが取れている。明るく親しみやすいスタイル。

ヴェズレイ・コム・ゲラン

Vezelay Come Guerin 2023

Price:¥10,000



【セパージュ】シャルドネ 【アルコール度数】14 %

【畠】石灰岩土壌、標高350 m、7,500本/ha、南-南東向き斜面

【栽培・醸造】手摘みで収穫。ダイレクトプレス。野生酵母を使用して発酵。マロラクティック発酵を行い、樽で熟成。40 %新樽。【年間生産量】1,306本

【コメント】アドリアンの自社畠のブドウ。2023年のヴェズレイはミルデューにより収量が80%減少した。そのため、残ったブドウは非常に凝縮感のある出来となった。酸の質感を残すためにセラミックタンクでゆっくりと発酵を行った。

梨やピーチ、熟した柑橘系の果実、アカシアなど白い花を思わせる繊細さがありつつも、ほのかな丸みと滑らかさが全体を包み込んでいる印象。中程度の酸味と柔らかな質感が中盤から後半に広がり、石灰のミネラル感が余韻でバランスを整える。

オート・コート・ド・ニュイ・アシル

Hautes-Côtes de Nuits Achille 2023

Price:¥10,000



【セパージュ】ピノ・ノワール、買いブドウ 【アルコール度数】13.4 %

【畠】粘土質と石灰質の土壌、オーガニック栽培、樹齢40年、標高380 m、35 hL/ha、植密度7,500本/ha

【栽培・醸造】手摘みで収穫。100 %除梗。3日間マセラシオンを行い、その後15日間25°Cで発酵。マロラクティック発酵を経て、古樽で5ヶ月熟成。【年間生産量】1,063本

【コメント】生産者の挨拶代わりになるエントリーレンジの赤ワイン。アドリアンの次男の名前Achille（アシル）を古代ギリシャ語表記にした名前を付けている。ニュイ・サン・ジョルジュに隣接するオート・コート・ド・ニュイの標高380 mの区画。100 %除梗しているが、抽出が優しいため、柔らかさとフレッシュさが綺麗に表現されている。赤スグリ、ラズベリー、スマレの香りに、スペイスのニュアンスが加わる。口当たりは活き活きとした酸と柔らかくフレッシュな酸が綺麗に絡み合い、だれることなく集中力を持った印象。中盤から余韻にかけて明確なミネラル感が特徴。

リュリー・ラ・ペルシュ

Rully La Perche 2023



Price: ¥12,000

【セパージュ】シャルドネ、買いブドウ 【アルコール度数】12.5 %

【畠】粘土質土壌と泥灰土、10,000本/ha、55 hL/ha

【栽培・醸造】手摘みで収穫。ダイレクトプレス。野生酵母を使用して発酵。マロラクティック発酵を行い、古樽で熟成。【年間生産量】575本

【コメント】コート・ドールのブドウが高騰しているため、多くの新規生産者がコート・シャロネーズのブドウからワインを造っている。そのような流れを受けて、現在注目が高まっている。中でもリュリーはコート・ド・ボーヌの銘醸畠に匹敵する畠を持つと評される。

アカシア、サンザシ、スイカズラ、非常に繊細なアロマ、レモンなどの柑橘から白桃までの字幅広い熟度の果実、火打石のような香り。口当たりは優しくまろやかだが、中盤から後半にかけては繊細な酸が中心的で、繊細な印象を演出している。余韻は若干のオイリーさを伴い、複雑ながら洗練された印象。

マランジュ・レ・ヴァレンヌ

Maranges Les Varennes 2023



Price: ¥12,000

【セパージュ】ピノ・ノワール、買いブドウ 【アルコール度数】14 %

【畠】赤色の泥灰土と粘土質土壌、標高320 m、38 hL/ha、植密度10,000本/ha

【栽培・醸造】手摘みで収穫。100 %除梗。3日間マセラシオンを行い、その後15日間25°Cで発酵。マロラクティック発酵を経て、古樽で9ヶ月熟成。【年間生産量】597本

【コメント】Maranges AOC内のCheilly-lès-Maranges（シェイイ=レ=マランジュ）村に位置するLes Varennes（レ・ヴァレンヌ）の区画のピノ・ノワールを使用。穏やかな斜面と粘土の存在により柔らかいタンニンとなっている。チェリー、カシス、クランベリーのニュアンスがあり、赤いフルーツが主体のアロマ。フローラルな香りに加えて、わずかにアーシーな印象も感じられる。口当たりはクリアで精密。酸味もしっかりと感じられ、滑らかなタンニンとともにスリムでエレガントなフィニッシュへと続く。主張しすぎず誇張のない純粋な表現。バランスが良く、アクセスしやすいスタイルで、日常的に楽しみやすいスタイル。

ピュリニー・モンラッシェ・レ・メ

Puligny Montrachet Les Meix 2023



Price: ¥24,000

【セパージュ】シャルドネ 【アルコール度数】13.1 %

【畠】ジュラ紀の泥灰土（マール）、粘土質土壌、オーガニック栽培、樹齢65年、58 hL/ha、植密度10,000本/ha

【栽培・醸造】手摘みで収穫。ダイレクトプレス。野生酵母を使用して発酵。マロラクティック発酵を行い、セメントタンク、古樽、新樽で熟成。新樽比率20 %【年間生産量】1,426本

【コメント】アドリアンのフラッグシップキュヴェ。アドリアンが2022年に購入したプルミエ・クリュ、ピュセルに隣接する区画。

白桃、フローラルさ、若干のバターなど圧倒的な香りの量。口当たりは緊張感のある酸と豊かな果実のバランスが印象的で、幾重にも層を織りなす。密度がありながら深く、複雑。余韻には塩味や鉱物的なミネラルが綺麗に残る。圧倒的なスケール感だが、全ての要素が高密度で存在しており、高い集中力を見せる。熟成のポテンシャルも十分。