

## ブルゴーニュの偉大なる系譜

# Maison Nicolas Potel

*On peut tout copier sauf une chose: le terroir, précise Nicolas POTELE.  
"Comprendre", "exprimer", "respecter" chaque terroir sont ses mots d'ordre  
pour donner à ses vins finesse et élégance.*

世の中にはコピー出来ないものが唯一つだけある。それが「テロワール」である。テロワールを「理解し」、「表現し」、「敬意を払うこと」、それがワインにフィネスとエレガンスをもたらす。



Nicolas Potel

## ～ニコラ・ポテルの哲学～

Terroirの表現	ブルゴーニュの各「 <u>アペラシオンの個性、テロワールを最大限尊重</u> 」したワイン造り。それぞれのワインが個別のテロワールを明確に主張しているのは驚愕に値する。
Finesse et Élégance	ポテルの理想とするスタイルは、「ピュアであること、テロワールを体現すること」。そして「フィネス」と「エレガンス」を持つ余韻の長いワイン造りを目指している。
ラ・リュット・レゾネ (対処農薬栽培)	自社畑はもちろん、栽培農家との契約を厳しくして品質の管理をしている。契約後も年に4回は畑を訪れる。あの有名な生産者 <u>プス・ドールに有機栽培をもたらした張本人</u> でもあり、自身のメゾンでももちろん、少なくともラ・リュット・レゾネ(対処農薬栽培)、なるべく有機栽培の栽培家契約を結ぶように心掛けている。
古木	契約する畑の株の樹齢は <u>最低でも35年以上のものしか買い付けない</u> 。ラベルに「 <u>ヴィエイユ・ヴィーニュ</u> 」と記載する場合は、 <u>樹齢55年以上</u> 。収穫日もポテル側で糖度等の分析の末、決定している。

## Profile

1969年生まれ。

16歳でボーヌの醸造学校での学業を終え、その後、多くの造り手の元で修行を重ねた。

- ラフォン(ムルソー) ■ マルトロ(ムルソー)
- ミシェル・ジュイヨ(メルキュレイ)
- ジョルジュ・ルーミエ(シャンポール)
- モス・ウッド(オーストラリア・マーガレットリヴァー)
- デリンジャー(カリフォルニア) 等

1992年に父、ジェラルド・ポテルが醸造長を務めるプス・ドールに戻り、5年間コンサルタントとして活躍し、有機栽培を導入。

この間培った経験を理論的に体系化するため、ディジョン大学に学んで醸造技術者のディプロマを取得。

1996年に父と共にヴォルネイにネゴシアンを興す。

## Vinification et Élevage

- デブルバージュ： 3日～4日
- 醗酵容器： ステンレスタンク・開放樽
- 低温浸漬： 14～15℃で4～5日
- 醗酵期間： 18～25日間
- ピジャージュ・液循環：  
ピジャージュを手作業で丁寧に1日2～3回。
- 新樽比率： グラン・クリュ100%、1級30～35%
- 樽材・焼き具合： アリエ、ヴォージュ、トロンセ、他  
メディアムロースト。
- 澱引き： 1回目翌年2月、2回目は瓶詰時
- 清澄・フィルター： 清澄なし、多少の濾過

### ※テロワールとは・・・

「地域性」「風土」と訳されることがしばしばですが、ワインに関しては「地形、気候、地質、土壌などの様々なものが複合的に混ざりあって生じる土地の個性」また「固有のワインを生み出す土壌、畑の位置、気候等を含めた風土全体」を指しています。