

**Change in Owner Brings
New Vitality**

**Clos de la Commaraine
(Pommard 1er Cru)**

“Clos”: a mysterious vineyard parcel surrounded by a stone wall. Vineyards such as Clos de Vougeot and Clos de Tart are famous, but there are actually said to be more than 70 Clos in Burgundy.

One of them is Pommard's Clos de la Commaraine on the grounds of the Chateau de la Commaraine, which can boast history going back to the 12th century.

In the autumn of 2017, its owners changed and its management was completely transformed. Here we report on the start of its new history. The Chateau de la Commaraine manor house is located a bit on the Beaune side of the centre of the village of Pommard.

While vehicle traffic comes and goes around the perimeter, once you open the gate and enter you are surrounded by a peculiar feeling of limpid air and quietness.

And the chirping of birds wafts through the calm rays of the sun. It's a moment to experience the special space of a “Clos”. In the autumn of 2017, the Chateau de la Commaraine was acquired by American investors who are wine lovers. Prior to that, in May of the same year, they also acquired Domaine Belleville in Rully and Le Manoir

Murisaltien, a négociant in Meursault. To take up the challenge of a more intricate approach different from hitherto négociants, they founded their own new small négociant, Les Parcelles de Saulx.



As the name “Parcelles” (parcels) indicates, they pay particular attention to single parcels and single vineyards [Note: literally “farmhouses”; idem hereinafter] and moreover promote contracts with organic and biodynamic vineyards. At the current point in time, around 60% of contracting vineyards are practising organic or biodynamic [agriculture].

They have invested not only in Burgundy, but also in champagne. In addition to tying up with winemaking consultant Hervé Jestin and handling Leclerc Briant, they also own the Royal Champagne Hotel & Spa. It opened as expected last summer after renovation.



What's in common with all Burgundies and champagnes is cultivation that takes into consideration the environment and a process defined by persistence down to the last detail. Clos de la Commaraine is working toward a revival in the same spirit. It was previously owned by Jaboulet Vercherre, and until 2001 the winemaking was carried out there. From 2002, Louis Jadot purchased its grapes. This was the period when the Reine Pédauque firm was split into two companies. Then, from the 2018 vintage, it started bottling its own wine as a “monopole” (single winery owner).

The very first thing they did was a geological survey of the 3.75 ha of fields. The results of the first stage of the survey as completed in March of this year indicated that inside just the Clos the soils could be roughly divided into three types. These are clay and sandy soil, soil that is mostly limestone in earth close to the host rock, and clay soil heavy in iron. Furthermore, the land is fragmented into 10 parcels by grapevine age, etc., with harvest day, winemaking, and ageing being carried out separately. Louis Michel of Comte Liger-Belair has been engaged as a consultant. The vineyard is currently in the process of converting to organic cultivation and is expected to become certified in three years. On the day of our visit, four

sheep were walking through the vineyards.

They are brought there in winter because they eat weeds and produce fertilizer. [The Clos] is putting emphasis on such an approach that coexists with nature. The chateau is also currently under renovation: winemaking facilities, caves for ageing, a hotel, a restaurant and a spa will be established side by side. It is aiming for a luxury space, all the while taking into consideration the natural environment of Burgundy.

Because the 2018 [vintage] of Clos de la Commaraine is still undergoing ageing, we tried three types of Domaine Belleville Rully Premier Cru 2017 white, from different parcels, and a few wines from Les Parcelles de Saulx.

Rully Premier Cru Chapitre, from a parcel at the foot of a hill, is big-boned but elegant. Its flavour is of white or golden fruit and coconut, and of honey.

Premier Cru Rabourcé [Note: transcription in Japanese reads “Rabruce”] comes from sandy soil slanting southward. It is thicker and well-toned, with bold outlines.

Premier Cru [La] Pucelle comes from midslope limestone soil. At present it feels somewhat rough, but it has powerful depth and vigour.

De Saulx's Morey-Saint-Denis 16 years has a liberating aroma, with a dark red fruit flavour. It also has an elegant and faintly violet aroma that is somewhat spicy.

The Charmes-Chambertin 17 years has a fresh and charming texture. The crispness is just the right strength, and it is full of elegance.



2019 ブルゴーニュ 最新情報

多いが、内向的な印象はなく、軽やかに広がる甘い花の芳香がとても魅力的。タンニンのテクスチャーも細やかで力強く、滑らかでエネルギーギッシュ。17年は全房発酵の割合も多めで、ヴォーヌ・ロマネが50%、エシェゾーが60%とのことだ。

Domaine d'Ardhuy ドメヌ・ダルデュイ



コルゴロワンに拠点を置くドメヌ・ダルデュイは、コート・ド・ボヌとコート・ド・ニュイに38haを所有する。2017年は1ha当たり35hℓ、18年は40hℓと、十分な収穫量を得られた。17年は特にバランスの良い味わいが特徴だという。クロ・ド・ヴァージョは、グラン・エシェゾーに近い上方部に区画を持つ。2017年は、樽に由来する香ばしさがやや目立つものの、熟したフルーツや花の甘い香りが徐々に現れる。2018年はスマイレの香りが華やかで、ボリューム感があり、現時点でもわかりやすい印象を受けた。17年は50%が全房発酵で、18年はすべて除梗している。

所有者交代で新たな息吹 Clos de la Commaraine (Pommard 1er Cru)

石の外壁に囲まれたミステリアスな小区画の畑「Clos (クロ)」。クロ・ド・ヴァージョやクロ・ド・タールなどが特に有名だが、ブルゴーニュには実に70以上のクロが存在するという。その中の一つ、ポマールのクロ・ド・ラ・コマレーヌは、12世紀からの歴史を誇るシャトー・ド・ラ・コマレーヌの敷地内にある。2017年秋、その所有者が変わって経営が一新。その新たな歴史の出発取材した。

ポマール村の中心からややボヌ寄り場所、シャトー・ド・ラ・コマレーヌの邸宅がある。周囲は車が往来する通りだが、門をくぐり抜けて中に入ると、独特な透明感のあ



る空気と静寂さに包まれる。そして穏やかな日差しの中で小鳥のさえずりが響き渡っている。特別な空間「クロ」を体感する瞬間だ。

このシャトー・ド・ラ・コマレーヌは2017年秋に、ワイン愛好家であるアメリカ人投資家が取得。それに先立って同年5月には、リュリーのドメヌ・ベルヴィルとムルソーのネゴシアン、ル・マンワール・ミュリザルティアンも取得している。

そしてネゴシアン部門はこれまでとは異なるさらに緻密なアプローチにチャレンジするため、レ・パースレール・ド・ソーという小さなネゴシアンを新たに創出した。パースレール (区画) というその名の通り、単一区画、単一農家にこだわり、さらにビオ、ビオディナミの農家との契約も進めている。現時点ですでに6割の契約農家がビオかビオディナミを実践している。ブルゴーニュだけでなく、シャンパーニュにも投資しており、醸造コンサルタントのエルヴェ・ジェスタンと組んで、ルクレール・ブリアンを手掛けるほか、高級ホテル・スパのロワイヤル・シャンパーニュも所有。昨夏リニューアルオープンを果たしている。



ブルゴーニュもシャンパーニュも、そのすべてに共通するのは、環境に配慮した栽培と細部までこだわり抜く製法だ。クロ・ド・ラ・コマレーヌも同様のエスプリで再興を進めている。クロ・ド・ラ・コマレーヌはこれまで、ジャブレ・ベルシェールが所有し、2001年まではこの場所で醸造していた。その後02年以降は、ルイ・ジャドがブドウを購入。またレーヌ・ベドックと2社で折半する時期もあった。そして2018年ヴィンテージから「モノポール (単独所有)」として自社で瓶詰めすることになる。

まず真っ先に取り組んだのは3.75haの畑の地質調査だ。第一段階の調査の終わった今年3月の時点では、クロの中だけでも大き



ディレクターのジャン＝リュック・ヴィトウ (左) とネゴシアン部門の醸造担当イザベル・ローラン

く分けて3タイプの土壤に分類できることがわかった。粘土と砂質の土壤、母岩が地表に近く石灰岩が多めの土壤、鉄分を多く含む粘土質の土壤だ。さらにブドウの樹齢などから10区画に細分化して、収穫日、醸造、熟成を別々に分けて行っている。またコント・リジェ・ベレールのルイ・ミッシェルをコンサルタントに起用している。現在畑はビオ栽培に転換中で、3年後に認証される予定だ。この日4頭の羊が畑を散歩していた。雑草を食べて、肥しをもたらしてくれるため、冬の期間に呼び寄せているようだ。このように自然と共存するアプローチに力を入れる。シャトーも現在改装中で、醸造設備、熟成カーヴのほか、ホテル、レストラン、スパなども併設する。ブルゴーニュの風土を尊重しつつ、現代に見合ったリクスの空間を目指している。

クロ・ド・ラ・コマレーヌ2018年はまだ熟成中だったため、ドメヌ・ベルヴィルのリュリー・ブルミエ・クリュ2017年白の区画違いの3種とレ・パースレール・ド・ソーの中からいくつか試飲した。



リュリー・ブルミエ・クリュ・シャピートルは、丘の麓の区画で、骨太でありながらもエレガント。白系、黄系果実とココナッツ、蜂蜜の風味だ。ブルミエ・クリュ・ラブルスは、砂利質の土壤で南向きの斜面。より濃厚で張りもあり、くっきりと輪郭が描かれている。ブルミエ・クリュ・ピュセルは、丘の中腹の石灰岩の土壤。現時点ではやや硬さを感じるが、力強く深みがあり、エネルギーギッシュだ。ド・ソーのモレ・サン・ドニ16年は、解放的な香り、赤系果実の風味。ややスパイシーでほのかにスマイレのエレガントな芳香も漂う。シャルム・シャンベルタン17年は、フレッシュで艶やかなテクスチャー。折り目正しく力強く、気品に満ちている。