



PASSIONNÉMENT BOURGOGNE
情熱ブルゴーニュ



DATES CLES

- 1923：ピエール・アンドレ氏がパリでネゴシアンを立ち上げる。
- 1927：ブルゴーニュの冒険が始まるきっかけとなったアロース コルトンのシャトー コルトンアンドレの購入。ピエール・アンドレ氏は新しいアイデア（売り先やボトルの仕様など）やフランス各地のエージェントを雇いブルゴーニュの習慣に革新をもたらしました。売り上げが急増しました。
- 1938：パリにレストランを購入し、その購入した場所は人気のある場所となり、メゾンのワインを周知してもらう上で役に立ちました。
- 1950：ボーヌに先立ってワイン展示用のカーブをオープンする。
- 1960年代：サヴィニーに蔵を造り、ワインの販売量が増え、アロースコルトンの蔵を拡張する。
- 1975：シャトーを一般に公開する。
- 2002： バランドフランスグループによりピエール・アンドレが買収される。（バランドグループは、ボルドーにソヴェックス ヴォルトネー、バランド&メヌレ、シャトープリューレリシーヌを傘下に収めている。）
- 2002-2011：資源投下を図り著しい品質の向上を遂げてきました。
- 2012：新たに経営者を迎え入れメゾンの活動を活発化させる。

業績

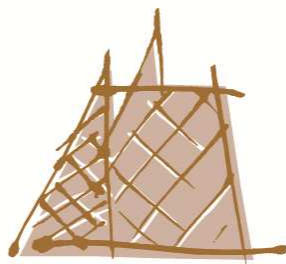
2011年:

売上高：1300万ユーロ

売り上げ本数：250万本

56% 輸出

44% フランス国内



PIERRE ANDRÉ

AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



. PIERRE ANDRÉ ピエール アンドレ

1895年ナンシーに生まれる。

1歳の時に母親を亡くし、5歳の時に父親は兵士として家を出て行き、祖母と叔母によって育てられる。

1914: ルロンスルソニエにあった44歩兵連隊に加入。第一次世界大戦の最も印象的な戦場地（ヴェルダン、ソム）を経験し1917年収監される。1918年脱獄し1919年に勲章を受ける。

- **難しい幼少年時代と戦争を生き抜いてきた彼は常にダイナミックで楽観主義で生きる喜びを常にかけていた。彼は器用で気前よく価値ある人生を生きていた。**



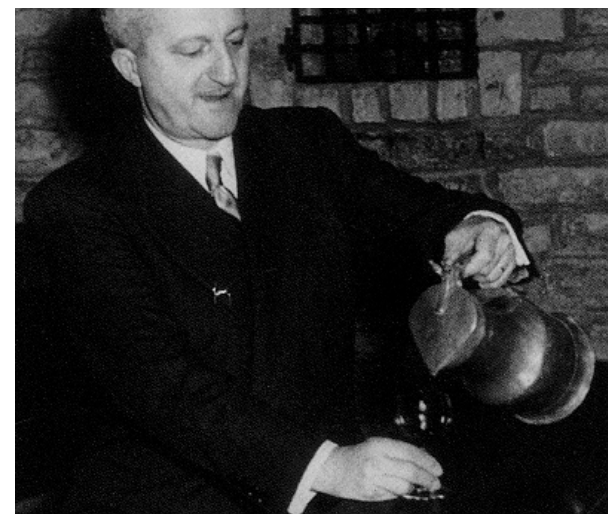
忠実と友情

彼は亡くなるまで歩兵連隊に所属していた時の仲間を彼の経営するレストランに招待しては食事をした。彼は歴史を尊敬していた。

1923年、彼は妻とパリにネゴシアンを立ち上げ、当時パリにボヌワイン会社を2社、北フランスに1社そしてロレーヌ地方に1社を所有していました。しかしながら彼はいつもワインの品質を気に入っていませんでした。そしてブルゴーニュで過ごすことを夢見ていました。

1927年その夢が叶い営業活動をしていた頃に目をつけていたシャトーを購入しました。：それがシャトーコルトンです。後のシャトーコルトンアンドレになります。

ロレーヌ地方出身者の彼は商いのセンスがあり、新しいアイデアと活気をもってブルゴーニュにやってきました。



協力者に対する信頼

ピエールアンドレはパリにしながら電報でシャトーを購入し協力者を信頼してました!

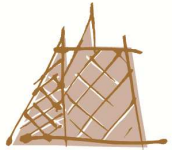




稀なシャトー

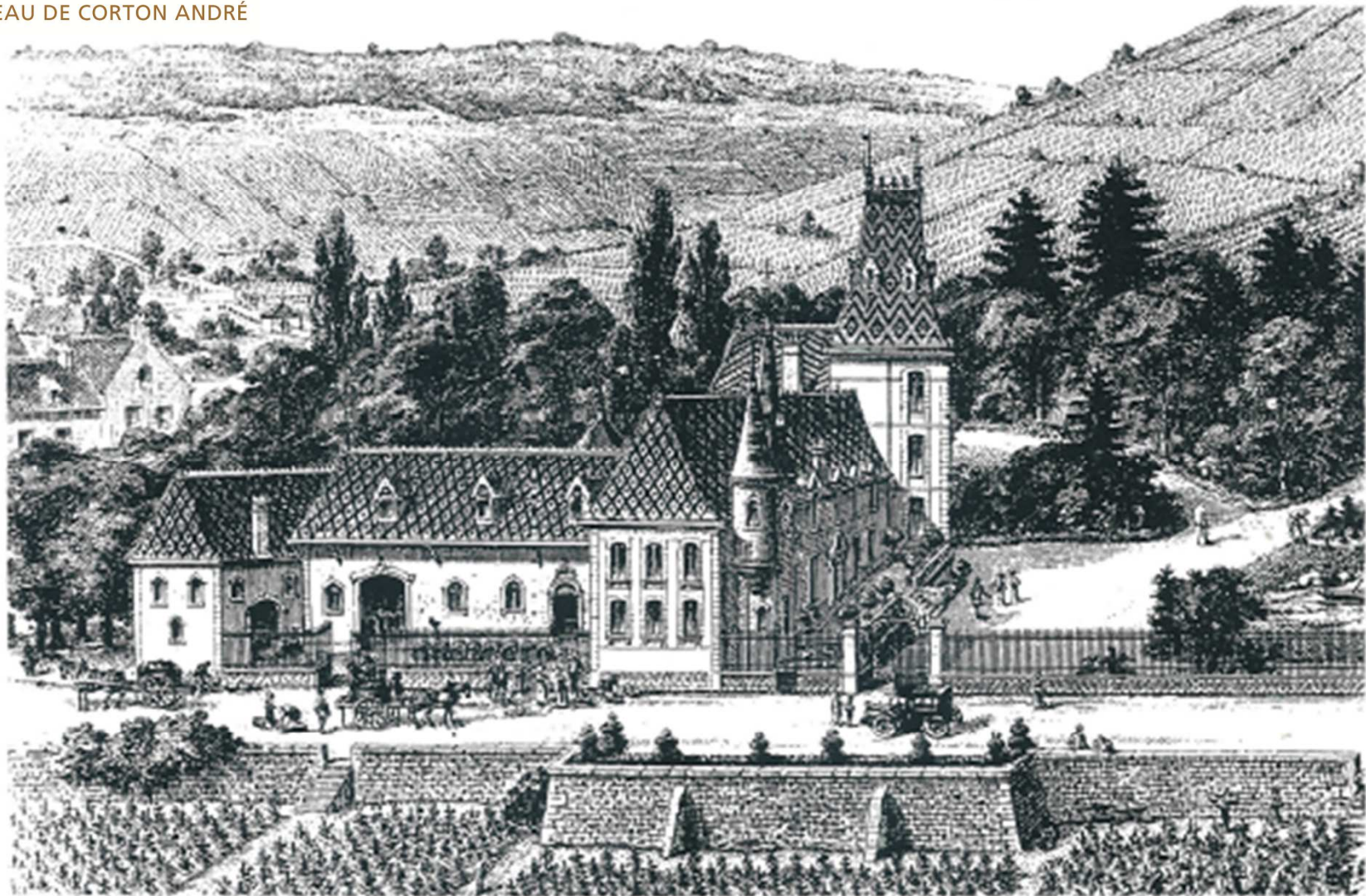
人間に例えるとシャトーコルトンアンドレはピエールアンドレ社にとって心臓部になります。一目惚れをして1927年にこのシャトーを購入したピエールアンドレは、このシャトーをワインが展示、テイスティングできるショーウィンドーとしてとても素晴らしい場所に仕立てました。屋根瓦は遠くから見えるブルゴーニュ風の黄色い伝統あるものになっています。このシャトーは、唯一コートドボージュのグランクリュの統制銘柄エリアに立てられている珍しいシャトーです。

18世紀に建てられたこのシャトーは素晴らしいコルトンの丘を見守り、8つのグランクリュ、クロデュシャトー、モノポールを所有しています。



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ

稀なシャトー



Château de Corton-André à Aloxe-Corton

「グランクリュ」の
エリアに立てられ
た唯一のシャトー



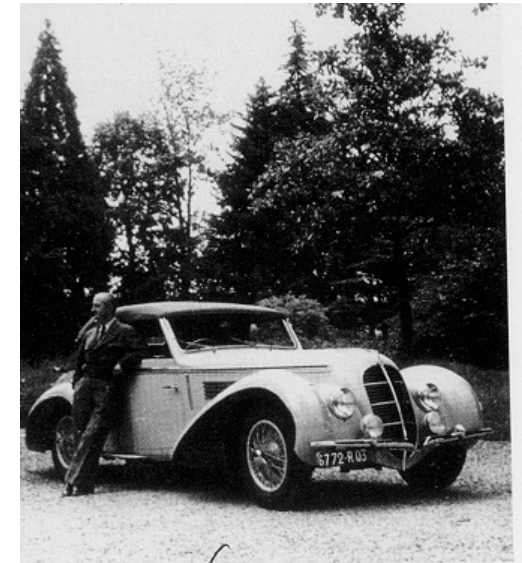


ボーヌの北に向かって数キロ、コートドニュイの南の延長上にコルトンの丘があります。コルトンの丘はブルゴーニュで唯一紅白のグランクリュが造られるテロワールで、赤はコルトン、白はコルトンシャルルマーニュです。この丘のふもとに1927年からピエールアンドレのブランドが造られ続けてきました。また、ブルゴーニュの偉大なワインを追求し発展してきました。

・ピエールアンドレはフランスにおける全ての営業代理人をリードし彼のワインを個人消費者に分かってもらえるよう努力しました。新しいアイデアを彼らに与え、モチベーションを上げ、また車を一台ずつ支給するといったことを行いました。彼は営業代理人の名前を貴族の名前に変えることまでし、運転手までつけてまでお客様のところに行かせるようにしました。

1938年ピエールアンドレは《ロティスリー・レーヌペドック》というレストランを購入しました。直ぐにその場所は当時の重要な人物に高く評価されるようになりました。こうして彼のワインは瞬く間に知れ渡り営業代理人はこれを機にレストランへの販売に着手することとなりました。

ブランドは著しい発展を遂げ個人消費者や伝統あるレストランに広く知れ渡るようになりました。



60年代後半ピエールアンドレは先駆けて営業代理人を世界に送り出し、彼のワインを多数の大使館へ樽販売を行いました。はじめは懐疑的であった事が、営業代理が数ヵ月後たくさんの発注書を持ち帰り、その後も海外でのピエールアンドレのワインの販売促進を継続しました。

このようにしてブランドは輸出において成長してゆき今日でも60パーセントが輸出による売り上げが占めています。

30年代は経済危機にある状況の中でネゴシアンを立ち上げるとこは、アンドレ氏にとって相当の情熱とエネルギーが必要でした！

市場関係者からは少し気違いと思われるくらいそれくらい彼はその当時の習慣を変えてしまいたかったのです。彼は商売の仕方を変え、新しい方法を生み出し（マグナムや樽での販売）ラベルの画法にも変化をもたらしました。

彼は世界で初めて彼の持つ蔵を一般に公開することもしました。（Caves Expo de la Reine Pédauque）...

ブルゴーニュ、ワインへのこだわりがあり、ダイナミックで、エネルギーに満ち溢れた人物でありました。

今日ブランドは以下の国々に販売されています。:

60% 輸出 : 業務用としてカナダ、アメリカ、ロシア、ドイツ、アラブ首長国連邦、ベルギーに輸出されています。

40% フランス: 色々なターゲット:

- 訪問販売員による販売や蔵での個人顧客への販売
- 卸
- ミシュラン星付きレストランへの販売 (A. Ducasse, Troisgros, Gagnaire, G. Savoy...)
- インフラライト用に航空会社へ販売(Air France, British Airways...)
- **ピエールアンドレはブルゴーニュワインにおいて高品質の証であり品質のシンボルです。**

ミシュラン3つ星レストラン

PLAZA ATHENEE ***

75 Paris

Chef: Alain Ducasse

Pommard 1er Cru Clos de la Commaraine 2007
Chassagne Montrachet 1er Cru Les Blanchots
2008

AMBROISIE***

75 Paris

Chef: Bernard Pacaud

Corton Charlemagne GC 2004
Corton blanc GC 2004
Puligny Montrachet 1er Cru Cailleret 2004
Chassagne Montrachet 1er Cru Les
Blanchots 2004

ASTRANCE***

75 Paris

Chef: Paul Barbot

Chassagne Montrachet blanc 2008

HOTEL LE BRISTOL***

75 Paris

Chef: Eric Frechon

Bourgogne Pinot Noir 2007
Bourgogne Chardonnay 2007

RESTAURANT Pierre Gagnaire***

75 Paris

Chef: Pierre Gagnaire

Volnay 1er Cru En Chevret 2006
Chassagne Montrachet blanc 2005
Puligny Montrachet 1er Cru Cailleret 2004
Chevalier Montrachet GC 2004

LOUIS XV***

Monaco

Chef: Alain Ducasse

RESTAURANT TROISGROS***

42 Roanne

Chef: Michel Troisgros

Pommard 1er Cru Clos de la Commaraine
2009
Monthelie blanc Les Duresses 2009

AUBERGE DE L'ILL ***

68 ILLHAEUSERN

Chef: Marc Haerberlin

Pommard 1er Cru Clos de la
Commaraine 2007
Meursault 1er Cru Les Poruzots 2007

ミシュラン3つ星レストラン

**RESTAURANT LA COTE SAINT
JACQUES*****

89 Joigny

Chef: Jean-Michel Lorain

Meursault 2007

Volnay 1er Cru Santenots 2006

Pommard 1er Cru Clos de la
Commaraïne 2005

RESTAURANT GUY SAVOY ***

75 Paris

Chef: Guy Savoy

Savigny-les-Beaune 1er Cru Aux Clous 2009

Savigny-les-Beaune Clos des Guettottes 2009

Chassagne Montrachet 1er Cru Les Blanchots
2006

Savigny-les-Beaune 1er Cru Clos des Guettes
2009

Savigny-les-Beaune 1er Cru Les Peuillets 2009

Savigny-les-Beaune 1er Cru Les Vergelesses
2009

RESTAURANT PAUL BOCUSE

69 Collonge au Mont d'Or

Chef: Paul Bocuse

Corton Charlemagne GC 2009

Volnay 1er Cru En Chevret 2007

Monthelie 2009 rouge

Meursault 1er Cru Les Poruzots 2007 / 2009

Ladoix blanc 2009

Chassagne Montrachet 1er Cru Grande

Montagne 2009

Pommard 1er Cru Clos de la Commaraïne 2006

Chassagne Montrachet 1er Cru Les Blanchots
2007/2009

Meursault 1er Cru Les Charmes 2007

Puligny Montrachet 1er Cru Les Folatières 2009

RESTAURANT LAMELOISE***

71 Chagny

Chef: Eric Pras

Corton GC Les Chaumes 2006

GEORGES BLANC***

01 Vonnas

Chef: Georges Blanc

Corton Renardes GC 2009

Corton blanc GC 2009

Corton GC Les Chaumes 2009

Meursault Les Cromins 2009

Pommard 1er Cru Clos de la Commaraïne
2009

Monthelie 2009 rouge

Savigny-les-Beaune rouge 2009

Chassagne Montrachet 1er Cru Grande

Montagne 2009

Nuits-St-Georges 1er Cru Les Damodes
2009

Puligny Montrachet 1er Cru Les Pucelles
2009

Montrachet 2009

Vosne Romanée 1er Cru Les Chaumes 2009

Gevrey Chambertin 1er Cru

Champonnet 2009

Meursault 1er Cru Les Genévrières 2009



ブルゴーニュへの情熱

ドメーヌコルトンアンドレ所有のドメーヌ:

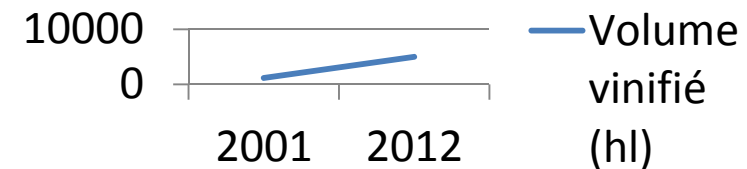
- Corton Charlemagne Grand Cru
- Corton Clos du Château - *Monopole*
- Corton les Renardes Grand Cru
- Aloxe Corton
- Ladoix
- Savigny Les Beaune Clos des Guettottes - *Monopole*
- Aloxe Corton 1^{er} Cru Les Paulands
- Aloxe Corton 1^{er} Cru Les Petites Lolières

＞ 4ヘクタールに渡ってコルトンアンドレのドメーヌは素晴らしいアペレーション地区に広がっておりその内の2つがモノポールです。



コルトンアンドレは2011年シャブリ〜プイイフュ
イッセまで6240ヘクトリットルを醸造しました。
およそ150ヘクタールの葡萄栽培面積になりま
す。
その内の2/3 は白ワインで1/3 が赤ワインで
す。

弊社のワインの醸造量 (hl)



SAVIGNY LES BEAUNE

醸造タンク: 1500 hl 赤

熟成用樽: 2 000個

ストック用蔵: 25 000 hl



ALOXE CORTON

ストック用タンク: 2 500 hl

ストック用兼熟成用の蔵: 2 500 000 本



SAINTE MARIE LA BLANCHE

醸造タンク: 1500 hl

熟成樽用の蔵: 800個



SAINTE MARIE LA BLANCHE



SAVIGNY LES BEAUNE



お客様の期待にお応えできるよう率先
して日ごろから品質に細心の注意を
払っています。



情熱：ブルゴーニュワインの醸造

- 学歴
 - 醸造家(ディジョン大学醸造科卒業)
 - 農産加工物エンジニア資格(ディジョン)
- 経歴
 - マコンやボジョレーでの醸造コンサルタント
 - 公認ラボラトリーにおける醸造家兼品質管理者
 - オーストラリアのローズマンウトエステートにて7ヶ月間の醸造研修を行う。
 - ムルソーのドメーヌジャックプリュールにて醸造研修

2004年からのコルトンアンドレでの役割

- ピエールアンドレ所有ドメーヌの技術管理
- 90の契約葡萄栽培家の葡萄区画管理
- 150ヘクタールの畑から取れる赤、白の葡萄の醸造を担当し、熟成から壺詰めの日いち決定までを担当しています。
- ワインの買い付け。ワインの買い付けは厳格に行われています。

