



FINESSE

株式会社フィネス

〒105-0004 東京都港区新橋4-27-2

Tel 03-5777-1468 Fax 03-5408-5827

E-mail : info@finesse-wine.co.jp

URL : <http://www.finesse-wine.co.jp>



2025年4月

ドメーヌ アラン マティアス

DOMAINE ALAIN MATHIAS

地所:ブルゴーニュ地方 トネロワ地区 エピヌイユ村

兵役を終えた後、1979年にシャブリで葡萄の収穫に参加したことで葡萄栽培家という職業を知り、その魅力に惹かれたアラン マティアス氏は、1980年代初頭にシャブリ 近郊にあるトネロワ地区のエピヌイユ村に7haの葡萄畑を開墾。当時、彼のように小さい畑を持ってワイン造りに挑戦する人々が出始めた最中で、彼ら先駆者が1993年に「Bourgogne Epineuil (ブルゴーニュ エピヌイユ)」というアペラシオンが制定されるきっかけを作りました。素晴らしいワインを造るためにはマニュアル化せずに常に考察すること、畑を観察して人の手を加えるのか自然の力に任せるのかを判断していくことが重要という哲学でワイン造りをしています。現在はディジョン大学で醸造学を修了した息子のバスチャン氏が当主となり、同じく醸造学を学んだバスチャン氏の妻カロール女史もアラン氏の教えを受けながらドメーヌ運営に携わっています。

エピヌイユの他にシャブリにも4haの畑があり、所有する畑はピノ ノワールを中心に約11ha。この地区のワイン造りの先駆者として常に改良をしたいという精神から2000年にビオロジック農法を採用。2005年からは除草剤の使用を止めてすべての畑を耕作で除草しています。2013年ヴィンテージにブルゴーニュ エピヌイユとトネール、2015年ヴィンテージにシャブリとプティ シャブリにそれぞれEcocert (エコセール) のビオロジック認証が下りました。収穫は手摘みで100%除梗、ワインに負担を掛けないためにポンプは使用せず瓶詰まで自社で行っています。



バスチャン & カロール 夫妻(左)と自宅兼醸造所(右)

ブルゴーニュ エピヌイユ アヴィタ

● BOURGOGNE EPINEUIL AVITA

ピノ ノワール種100%。「AVITA(アヴィタ)」はラテン語で「先祖の手法、様式」という意味。「Terre Cuite(テール キュイット)」と呼ばれる950℃で焼き上げられた900ℓの大きな壺で醸造しており、樽香を与えずにワインと酸素を接触させるのが狙いです。葡萄は「Côte de Grisey(コートド グリゼイ)」の区画に植えられているピノ ノワールを使用。除梗した葡萄を2/3、全房葡萄を1/3の割合で壺に入れて醸造しています。熟した赤い果実の香り、しなやかな舌触りながらも力強い果実味、スパイシーな酸味と引き締まりのあるタンニン、2022年らしい骨格のしっかりとしたエネルギー感ある味わいになっています。

ブルゴーニュ エピヌイユ コートド グリゼイ

● BOURGOGNE EPINEUIL CÔTE DE GRISEY

ピノ ノワール種100%。当ドメーヌが所有するブルゴーニュ エピヌイユの畑の中でも最も日当たりが良く立地が良い「Côte de Grisey(コートド グリゼイ)」の区画のピノ ノワールのみ使用。100%樽熟(旧樽)で熟成期間も18~24ヵ月と他のキュヴェよりも長いのが特徴です。黒い果実のアロマとしっかりとした濃厚な果実味、余韻の渋味も力強く飲み応えのあるワインに仕上がっています。

ブルゴーニュ エピヌイユ エクスプレッション

● BOURGOGNE EPINEUIL EXPRESSION

ピノ ノワール種100%。樹齢は約30年で泥灰土とキンメリジャン土壌の「Froberts(フロベール)」という北西向きで北風が良く吹き、フレッシュさを与える区画の葡萄が主に使われます。アルコール醗酵までは他の赤ワインと同じ醸造方法で圧搾後のプレス果汁は使用せずにフリーランジュースのみでステンレスタンクで10~12ヵ月熟成、フィルターに掛けてから瓶詰します。色調は輝きのある真紅やルビー色、鼻腔をくすぐるような小さい赤や黒い果実のフレッシュな甘酸っぱい香り。ハツラツとした酸味と赤い果実を齧ったようなチャーミングな果実味でフルーティな仕上がり。土壌由来のミネラルも豊かで飲みやすい味わいです。

シャブリ 1級 ヴォド ヴェイ

● CHABLIS 1ER CRU VAU DE VEY

シャルドネ種100%。収穫、圧搾後にステンレスタンクで24時間低温澱引き。粘土製タンクと旧樽各50%ずつで10日間醗酵、そのまま12ヵ月間熟成を行います。多孔性の粘土製タンクを使うことで空気との接触を増やし、樽香を付けずにアロマが豊かになります。その後、ステンレスタンクでアサンブラージュし、さらに6ヵ月間熟成させてから瓶詰。スイカズラの花やアーモンドのような香り、ミネラル感のある心地良い口当たり、アフターはリッチで余韻が長いです。

シャブリ

● CHABLIS

シャルドネ種100%。畑はシャブリ北西部のLignorelles(リノレル)村に2.6haを所有。区画によって粘土質やキンメリジャンなど土壌の質が違いますが水はけが良い畑が多く、植えられている葡萄の木も樹齢5年ほどの若木から60年ほどの古木まで様々です。手摘みで収穫、選別された葡萄はすぐに空圧式圧搾機でプレスして低温で24時間掛けて不純物を沈殿させて除去。その後ステンレスタンクで1~2週間アルコール醗酵、そのまま澱上で6~10ヵ月間熟成させ、瓶詰前にフィルターとコラージュを行います。火打石やスモーク香、白桃のようなアロマ、シャブリらしい鋭い酸味はなく、柔らかな口当たりでバランス良い味わいです。

ブルゴーニュトネール アヴィタ

● BOURGOGNE TONNERRE AVITA

シャルドネ種100%。ノーマルのブルゴーニュトネールの区画の中でも選りすぐりの葡萄を「Grès(グレ)」と呼ばれる500ℓの大きな壺で醸造しているキュヴェ。1250℃で焼き上げているので上記の「Terre Cuite(テール キュイット)」よりも気孔が細かく、程よく空気に触れて柔らかい味わいになります。ステンレスタンクは密閉されるので還元しやすく、また櫛樽は樽香が付くので使用を避けています。白い花のようなフローラルな香り、口当たりは繊細ながらもリッチでたっぷりとした果実味、ミネラル由来の塩味も爽やかで角が丸いゆったりとした味わいに仕上がっています。

ブルゴーニュトネール コートド グリゼイ

● BOURGOGNE TONNERRE CÔTE DE GRISEY

シャルドネ種100%。2006年に新しく制定されたアペラシオンで畑の広さは約0.56ha、樹齢は30年でエピヌイユの「Côte de Grisey(コートド グリゼイ)」の区画にピノ ノワールと一緒に植えられています。基本的な醸造方法は他の白ワインと同じですが、2014年まではステンレスタンクのみで醸造されていたのに対し、近年は櫛樽も使用することでより肉厚で豊かな味わいに仕上げるようにしています。澄んだ黄色、アカシアの花のアロマ、リッチで柔らかくバランスの良いワインです。フランス国内でも需要が高いワインで、要望に応えるために同じく「Côte de Grisey(コートド グリゼイ)」の区画に新たに1.5haの畑を開墾中です。

ブルゴーニュトネール

● BOURGOGNE TONNERRE

シャルドネ種100%。エピヌイユ地区のいくつかのキンメリジャン土壌の区画の葡萄をアサンブラージュして醸造したアイテム。この地域らしい泥灰土とキンメリジャン土壌で平均樹齢は5年と若木を使用しています。アルコール醗酵から熟成までステンレスタンクで行っており櫛樽は使用していません。フローラルな南国果実のアロマ、フレッシュでハツラツとした口当たりと果肉を齧ったような果実味、ミネラル塩味も感じられてバランスの良い味わいで若いうちから開いています。