



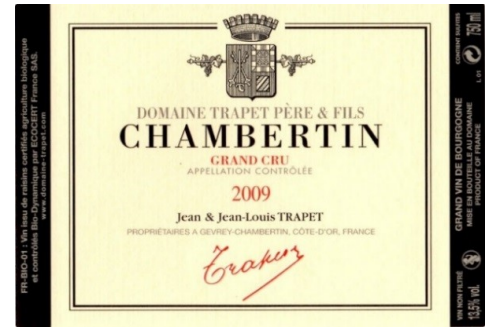
株式会社フィネス

〒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

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



2020年7月

ドメーヌ トラペ ペール エ フィス

DOMAINE TRAPET PÈRE ET FILS

地所:ブルゴーニュ地方 コートドニユイ地区 ジュヴレ シャンベルタン村

1868年から6世代にわたってジュヴレ シャンベルタンでワイン造りを続けているこのドメーヌは、代々少しずつ畑を増やしていき、現在では13haの畑を所有しています。現当主のジャン ルイ氏は物腰柔らかく穏やかな人物ですが、畑の事を語る時は非常に情熱的な一面も見せてくれます。1996年からビオディナミを導入して自然を最大限に尊重したワイン造りを行っています。

畑の手入れはビオディナミで化学肥料や除草剤は一切使用していません。ジャン ルイ氏の「ビオディナミにおいて、人間の役割は葡萄が安定して育つように支えてあげることが大事で、畑仕事と選別をしっかりとやれば、あとは葡萄が勝手に良いワインになるように働いてくれる。」という言葉の通り、クォーツ(水晶)の粉末を定期的に畑に撒くことで土壌の活性化を促し、植物のエネルギーを引き出して病気に負けない木を育てることを目指しています。葡萄の木の仕立ては片翼式ギュイヨ、コルドン ロワイヤルで春に厳しい摘芽を行い、凝縮した葡萄のみ収穫しています。樹齢も高いものが多く、植え付けも1ha当たり約12000株以下にし、収量を抑えることによって品質のレベルを高める努力をしています。

収穫は全て手摘みで行い、畑と醸造所でそれぞれ選別し、醸造所では除梗前の房の状態と除梗後の粒の状態での2度に渡る選別が15人で行われます。除梗率はヴィンテージやアペラシオンによって変わりますが約50%、ステンレスタンクで2~3日間低温浸漬を行い、3~4週間かけてゆっくりアルコール醗酵をさせ、序盤は搾入れを行って後半は液循環のみに切り替えていきます。空圧式圧搾機でプレスした後にワインは樽へ移され、櫛樽で15~18ヵ月熟成されます。新樽率はヴィンテージにもよりますがヴィラージュ物以下は20~30%、1級クラスは40%、特級クラスは50%となっています。



ジャン ルイ&アンドレトラペ夫妻(左)と地下カーヴの様子(右)

シャンベルタン グラン クリュ

● CHAMBERTIN GRAND CRU

ピノ ノワール種100%。所有面積は約2haでそのうち約1haを馬で耕作しています。1957～64年に植えた区画と1912年に植えられた1番古い木のある区画、その他に1945年、1985年、1992年に植えられた区画が3つに分かれており、土壌は泥灰土や粘土石灰質です。太陽のようなシャペル シャンベルタンと大地のようなラトリシエール シャンベルタンの両方の要素を持っており、骨格がしっかりしていて様々な要素が凝縮していますが、10年以上経たないとその真価を見ることは出来ません。



青々と葉が茂るシャンベルタンの畑(7月)

ラトリシエール シャンベルタン グラン クリュ

● LATRICIÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU

ピノ ノワール種100%。「ラトリシエール」とは「かわいい不思議な女の子」と「痩せた土地」という2つの意味を持つ言葉。最も古い木は1938年に植えられたもので広さは0.75ha、基本は粘土石灰質土壌ですが石灰岩の割合が多く、珪素土も含まれる畑で上質で緻密な果肉の葡萄が収穫できます。風の通りが良く涼しい畑なので白土の要素が出やすく長熟タイプになりやすい特徴があります。野性的なスパイシーさ、しっかりとしたストラクチャーと直線的で奥に伸びるような余韻がある大地を象徴するかのようなワインです。

シャペル シャンベルタン グラン クリュ

● CHAPELLE-CHAMBERTIN GRAND CRU

ピノ ノワール種100%。葡萄は主に1964年に植えられた古木で面積は0.6ha、土壌は細かい粘土質と石灰岩の塊で構成されており、ワインに繊細さとリッチさを与えます。日当たりが良く早熟で所有畑の中で一番最初に開花、収穫をする畑です。色合いが美しくきれいな酸と柔らかいタンニン、肉厚でリッチなたっぷりとした味わいが特徴です。

ジュヴレ シャンベルタン プルミエ クリュ, アレア

● GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU, ALEA

ピノ ノワール種100%。所有する1級畑「Clos Prieur (クロ プリュール)」「Petite Chapelle (プティット シャペル)」「Ergot (エルゴ)」「Corbeaux (コルボー)」「Combottes (コンボット)」を全てアサンブラージュして造るワイン。キュヴェ名の「ALEA」は「不測の出来事」と言う意味で、まさに不測の天候不順で収穫量が少なく、下記の1級3種類を区画ごとに瓶詰出来ない年のみ生産しています(近年では2010年、2012年、2013年)。「Clos Prieur」の力強さと「Petite Chapelle」の繊細さ、エレガントさが上手に調和し、肉厚でタニックな飲み応えのある味わいになっています。

ジュヴレ シャンベルタン プルミエ クリュ, キャピタ

● GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU, Capita

ピノ ノワール種100%。1級区画である「Ergot (エルゴ)」「Corbeaux (コルボー)」「Combottes (コンボット)」の3区画をアサンブラージュして造られるワイン。小石の多い粘土石灰質土壌で3区画の合計の広さは0.6ha、平均樹齢は45年になります。プラムのような香り、ストラクチャーがしっかりしていて甘味と酸味の旨味も強くリッチな味わいのワインです。

ジュヴレ シャンベルタン プルミエ クリュ, クロ プリュール

● GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU, CLOS PRIEUR

ピノ ノワール種100%。面積は約0.4haで2区画に分かれており、石の多い粘土石灰質土壌で樹齢は45年ほどになります。区画名の「Clos Prieur (クロ プリュール)」は昔の修道院の司祭から名付けられていますが、現在は「Clos=囲い」は存在しません。ミネラル豊富で酸味が素晴らしく、オイリー&筋肉質でタンニンが凝縮した余韻の長いワインです。

ジュヴレ シャンベルタン プルミエ クリュ, プティット シャペル

● GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU, PETITE CHAPELLE

ピノ ノワール種100%。畑の広さは0.4haで樹齢45年。特級シャペル シャンベルタンの区画のすぐ下に畑があるので、シャペル シャンベルタンと似たような繊細さとデリケートさ、フレッシュなエレガントさを持った味わいが特徴です。

ジュヴレ シャンベルタン オストレア

● GEVREY-CHAMBERTIN OSTREA

ピノ ノワール種100%。畑の広さは約2.5ha、最も古い木は1913年に植樹されたもので平均樹齢55年になります。骨格と力強さを与える「En Dérée (アン デレ)」、凝縮感を与える「Champerrier (シャンペリエ)」などの区画の葡萄をアサンブラージュして造られます。タンニンと果実味が豊かでストラクチャーがしっかりしており、肉厚なイメージのワインです。「OSTREA」は化石の名前から取っています。

ジュヴレ シャンベルタン

● GEVREY-CHAMBERTIN

ピノ ノワール種100%。葡萄の樹齢は平均35年で色調と余韻を与える「La Petite Jouse (ラ プティット ジュイス)」、繊細さを与える「Vigne Belle (ヴィーニュ ベル)」などの区画の葡萄をアサンブラージュして造られます。上記のオストレアよりも若木の葡萄が使われており、ミントや赤い果実の香り、渋味は柔らかでしなやか。タニックで肉厚な上記「オストレア」よりも繊細かつスパイシーな味わいで早くから楽しめます。

マルサネ ブラン

● MARSANNAY BLANC

シャルドネ種約90%、残りはアリゴテ種、ピノ グリ種、ピノ ブラン種です。畑は「Grasses Têtes (グラス テット)」という赤と同じ区画にあり、広さは約0.25ha、1970年と1997年に植えられた葡萄から造られます。アルコール醗酵序盤はステンレスタンクで、その後は228ℓの櫛樽(新樽20~30%)で醸造されています。あんずのようなアロマ、ハツラツとした酸味と豊かな果実味、余韻も長くしっかりした味わいです。

マルサネ ルージュ

● MARSANNAY ROUGE

ピノ ノワール種100%。葡萄の木の平均樹齢は50年で畑は約1.4ha、マルサネ村に位置する「Grasses Têtes (グラス テット)」という区画とクーシェイ村に位置する「Grand Poirier (グラン ポワリエ)」などの区画の葡萄が使われています。チャーミングな果実味とみずみずしい酸味、余韻に軽やかなタンニンを感じられ、飲みやすくもしっかりとした味わいです。



マルサネ「Grand Poirier (グラン ポワリエ)」の区画(9月)

コートド ニュイ ヴィラージュ, ル メイ フランゲ

● CÔTES DE NUITS-VILLAGES, LE MEIX FRINGUET

ピノ ノワール種100%。ジュヴレ シャンベルタン村に隣接するブロション村にある「Le Meix Fringuet (ル メイ フランゲ)」という塙で囲まれた区画の葡萄を使用しています。この畑は当主ジャン ルイ氏の従兄弟が所有していて、10年以上前からトラペがビオダイナミで耕作しており、2013年ヴィンテージがファーストリリースですが、買い葡萄扱いになるのでネゴシアン物のワインになります。醸造はドメヌ物と変わらないやり方で行われており、刻むような繊細さとエレガントさがあるワインです。

ブルゴーニュ パストゥグラン 「ア ミニマ」

● BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN "A MINIMA"

ピノ ノワール種50%、ガメ種50%。1965年に植樹されたジュヴレ シャンベルタン村の「Grands Champs (グラン シャン)」の区画が中心ですがマルサネの「Grand Poirier (グラン ポワリエ)」という区画に植えられているガメも使われています。ガメという品種はとても力強いので醸造の段階では亜硫酸は添加していません。2つの品種の相性は抜群で、ピノ ノワール種の酸と繊細さ、ガメ種の果実味とパワーのバランスがうまく取れているワインです。

ブルゴーニュ ブラン

● BOURGOGNE BLANC

シャルドネ種100%。フィクサン村とマルサネ村に挟まれたクーシェイ村にある「En Varangée (アン ヴァランジェ)」「En Auvonne (アン オヴォンヌ)」と言う区画の葡萄が使われていますが、買い葡萄も足しているのでネゴシアン物になります。アルコール醗酵序盤はステンレスタンクで、その後は228ℓの櫛樽(新樽20~30%)と卵型のコンクリートタンクに半分ずつに分けて醸造していきます。酸味が柔らかくフルーティでとても飲みやすく分かりやすい味わいです。

ブルゴーニュ ルージュ

● BOURGOGNE ROUGE

ピノ ノワール種100%。基本的にはフランス国内用として生産されており、残念ながら日本に入ってくるのは稀です。ジュヴレ シャンベルタン村の「Champs Franc (シャン フラン)」という区画の葡萄が中心でクロド ヴジヨの麓にある区画の葡萄も使われています。ブルゴーニュ ブランと同じく買い葡萄も足されているのでこちらもネゴシアン物になります。色調は淡いですが熟したフランボワーズのようなアロマ豊かで果実味たっぷりのワインです。



除梗前(左)と除梗後(右)の厳しい2段階選別の様子