



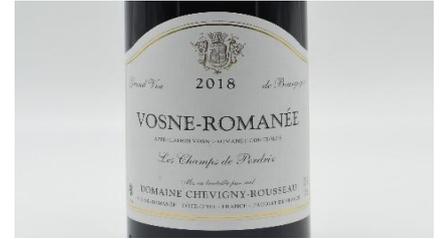
株式会社フィネス

〒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>



2025年1月

ドメヌ シュヴィニー ルソー

## DOMAINE CHEVIGNY-ROUSSEAU

地所:ブルゴーニュ地方 ヴォーヌロマネ村

第2次世界大戦後の1947年にルシアン シュヴィニーがヴォーヌロマネの「Aux Champs Perdrix (オーシャンペルドゥリ)」の区画に葡萄を植えたのがこのドメヌの始まりで、現在はアレキサンドリーヌ女史が4代目当主です。ドメヌ名はアレキサンドリーヌ女史の父パスカル氏の父方の苗字「Chevigny (シュヴィニー)」と母方の苗字「Rousseau (ルソー)」を掛け合わせたもので、現在はコートドニュイを中心に約4haの葡萄畑を所持しています。リュットレゾネで栽培を行っていますが、HVE認証という葡萄栽培から瓶詰に至るまで、より厳しく環境のことを考えて活動している生産者に与えられる認証を得ており、高い品質のワイン造りを目指しています。ワインの販売については、ドメヌで瓶熟させながら飲み始めても良いなと思ったヴィンテージをリリースできるように努めています。

葡萄の収穫は手摘みで除梗100%、アルコール醗酵は自然酵母で攪入れと液循環を行いながら最高30℃で10～15日間行います。熟成は櫛樽でブルゴーニュクラスは12ヵ月、それ以外は約18ヵ月間行います。新樽比率はヴィンテージにもよりますが、ブルゴーニュで約25%、それ以外は約80%ほど、グランエシエゾーのみ100%にすることもあります。瓶詰前にコラージュのみを行い、ノンフィルターで瓶詰されています。



当主のアレキサンドリーヌ女史と父で前当主のパスカル氏

フィサン

## ● FIXIN

ピノ ノワール種100%。フィサン村の北に位置する「Les Foussottes (レ フソット)」の区画の葡萄を使用。約0.35haの粘土石灰質土壌の畑に樹齢約35年の葡萄が植えられています。アルコール醗酵は搾入れと液循環を行いながら最高30℃で10～15日間行い、熟成は新樽率30%の櫛樽で12～18ヵ月間行います。輝きのあるガーネット色、グリオットやサクランボ、スマレのようなアロマ、熟成してくると下草やスパイシーなニュアンスも出てきます。若いうちは力強く果肉を噛むような果実味があり、ストラクチャーとデリケートさのハーモニー、しっかりしつつも柔らかいタンニンが楽しめます。

グラン エシェゾー グラン クリュ

## ● GRANDS ECHEZEUX GRAND CRU

ピノ ノワール種100%。畑の広さは約0.25ha、約1億7000万年前のジュラ紀中期の粘土石灰質土壌に樹齢50年の葡萄が植えられています。エシェゾーよりも土が深く葡萄が地中から様々な要素を吸収するので、より凝縮感があって骨格がしっかりしたワインになる傾向があります。良く熟した色調の濃いチェリー系果実のアロマや香辛料のニュアンス、タンニンも力強いですが熟成と共にワインに溶け込んでデリケートになっていきます。

エシェゾー グラン クリュ

## ● ECHEZEUX GRAND CRU

ピノ ノワール種100%。「Les Rouges du Bas (レ ルージュ デュ バ)」の区画に約0.25haの畑を所有しており、約1億7000万年前のジュラ紀中期の泥灰土の土壌に樹齢約50年の葡萄が植えられています。グラン エシェゾーとは異なり土が浅い丘の斜面に畑があるので、口当りは柔らかく、フランボワーズのようなフレッシュな赤い果実のアロマ、下草のような涼しげなニュアンスもあり繊細な味わいになります。

シャンボール ミュジニー プルミエ クリュ、レ コンボット

## ● CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU, LES COMBOTTES

ピノ ノワール種100%。1級「Aux Combottes (オー コンボット)」の区画に約0.1haの畑を所有、粘土石灰質の土壌に樹齢約45年の葡萄が植えられています。コンボットのキャラクターは繊細さと濃厚さのハーモニーで、スマレやサクランボ、イチゴなどのアロマ、時間と共にスパイシーでトリュフのようなニュアンスも出てきます。たっぷりとした口当たりでリッチで滑らかな、タンニンもデリケートですがしっかりしたストラクチャーもあります。

ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ、レ ボー モン

## ● VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU, LES BEAUX MONTS

ピノ ノワール種100%。東南東向きの粘土石灰質土壌の畑で樹齢は約45年、除梗100%、新樽80%で醸造していてミネラル感が豊かな複雑さのあるワインになりやすい傾向があります。バランスの良い赤い果実を連想させるアロマでフランボワーズやサクランボ、少し香辛料のようなスパイシーさも感じられるヴォーヌ ロマネらしいワイン。繊細さと複雑さ、絹のように滑らかな口当たりとバランスの良い果実味、若いうちは少し力強さが目立ちますが熟成することでストラクチャーがしっかりしてきてゆったりとした味わいに変化していきます。

ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ, ラ コンブ ブリュレ

● **VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU, LA COMBE BRÛLÉE**

ピノ ノワール種100%。区画名の由来はその名の通り「combe (溪谷)」が「Brûlée (焦げた)」する、つまり南向きの区画で日当たりが良く暑くなりやすいことから来ています。粘土石灰質土壌の畑で、樹齢は約45年になる畑で除梗100%、新樽80%で醸造していてリッチで丸みのある味わいになりやすいワイン。ガーネットのような深い色合い、フランボワーズやブラックベリー、サクランボなどの熟した赤い果実のアロマ、新樽由来のバニラなどのニュアンスなどが感じられます。肉付きの良いリッチで力強い果実味、口当たりは滑らかで複雑さもありますが、熟成させるとよりオイリーでたっぷりとした味わいになっていきます。

ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ, レ プティ モン

● **VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU, LES PETITS MONTS**

ピノ ノワール種100%。特級リシュブールと1級クロ パラントゥに隣接する「Les Petits Monts (レ プティ モン)」の区画に約0.14haの畑を所有。粘土石灰質土壌に樹齢約45年の葡萄が植えられています。醸造方法は上記フィサンと同じですが、新樽率が80%と高めに設定されています。色調はルビーやガーネット色、グリオットやイチゴ、フランボワーズ、カシスやコケモモ、時間が経つとコンフィや下草、香辛料の香りなど様々なアロマが感じられます。繊細で肉厚な果実味と絹のように滑らかな舌触り、熟成によってストラクチャーとコクが出てきます。タンニンは力強くも滑らかですすでにワインに溶け込んでいます。

ヴォーヌ ロマネ レ シャン ド ペルドリ

● **VOSNE-ROMANÉE, LES CHAMPS DE PERDRIX**

ピノ ノワール種100%。特級「La Tache (ラ ターシュ)」のすぐ上に位置する「Aux Champs Perdrix (オー シャン ペルドリ)」の区画に約0.9haの畑を所持しています。標高300~350mで浅い粘土石灰質土壌に樹齢約40年の葡萄が植えられています。「Perdrix (ペルドリ)」とはフランス語でヤマウズラの意味で、グリオット(フランスの酸味の強いサクランボ)やイチゴ、コケモモのようなエレガントなアロマ、カシスのようなスパイシーなニュアンスもあり、時間と共に下草や香辛料なども感じられるようになります。肉厚な果実味と複雑さ、余韻は柔らかく若いうちはパワフルですが、瓶熟することでタンニンも溶け込んでオイリーで滑らかになっていきます。



特級、1級に囲まれたVosne-Romanée Aux Champs Perdrixの畑

ニュイ サン ジョルジュ ヴィエーユ ヴィーニユ

## ● NUIITS-SAINIT-GEORGES VIEILLES VIGNES

ピノ ノワール種100%。ニュイ サン ジョルジュの北側の「Aux Saints-Juliens (オー サン ジュリアン)」と南側の「Les Charmois (レ シャルモワ)」の2区画の葡萄を使用しています。所有畑は合計で約0.75haで粘土石灰質土壤に樹齡約40年の葡萄が植えられています。サクランボやイチゴ、カシスのようなフレッシュなアロマにトリュフや革、スパイス、獣臭も感じられます。濃厚でパワフルな味わいながらもバランスの取れたストラクチャー、余韻も長くタニックですがトゲトゲしくはありません。

ブルゴーニュ ピノ ノワール

## ● BOURGOGNE PINOT NOIR

ピノ ノワール種100%。ヴォーヌ ロマネ村とニュイ サン ジョルジュ村にある畑の広さは約0.9ha、粘土石灰質土壤で樹齡は約30年になります。サクランボやカシス、ブラックベリーのようなアロマ、ザクロや牡丹のようなニュアンスも感じられます。しなやかで繊細な口当たり、ふっくらとした果実味でタンニンもきめ細やか、余韻は涼しげで軽やかなのでスッキリした味わいです。

ムルソー レ ムルジュ

## ● MEURSAULT LES MEURGERS

シャルドネ種100%。モンテリー村に程近い約0.15haの「Les Meurgers (レ ムルジュ)」の区画の葡萄を使用しており、粘土石灰質に時折泥灰質が混じる土壤で樹齡は約42年になります。醸造方法は下記のリュリーと同じですが新樽率が40%とやや高めになっています。色調は黄金や明るい黄色、若いうちはアーモンドや煎ったヘーゼルナッツ、菩提樹、バター、ブリオッシュ、蜂蜜、柑橘類などの香り、オイリーかつ繊細な口当たりで余韻も長く、ストラクチャーもしっかりしているので熟成もできるポテンシャルを持っています。

リュリー ブラン

## ● RULLY BLANC

シャルドネ種100%。リュリー村の南に位置する「La Chaume (ラ ショーム)」という区画の葡萄を使用。約0.1haの畑で粘土石灰質土壤に樹齡約35年の葡萄が植えられています。アルコール醗酵は櫛樽で10～15日間行い、新樽率20%の櫛樽で12ヵ月間、定期的にバトナージュを行って旨味を引き出しながら熟成させます。色調は鮮やかな金色でアカシアやセイヨウサンザシ、スイカズラのようなフローラルな香りと白桃や柑橘類などの果実の香りも感じられます。口当たりは丸くとてもフルーティでミネラル豊かな余韻の長い味わいになっています。

ブルゴーニュ シャルドネ

## ● BOURGOGNE CHARDONNAY

シャルドネ種100%。ムルソー村にある畑の広さは約0.7ha、粘土石灰質土壤で樹齡は約30年になります。アルコール醗酵は櫛樽で10～15日間行い、新樽率20%の櫛樽で12ヵ月間、定期的にバトナージュを行って旨味を引き出しながら熟成させます。レモンや洋梨、アーモンド、アカシアや西洋山査子、アニスや桃、菩提樹、ミント、パイナップルのような様々な香りが感じられ、口当たり柔らかくデリケート、フルーティでミネラル豊か、甘草やブリオッシュのようなニュアンスも感じられます。