



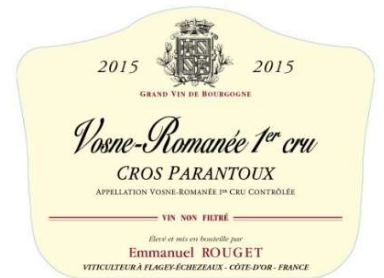
株式会社フィネス

〒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11月

エマニュエル ルジェ

EMMANUEL ROUGET

地所:ブルゴーニュ地方 コートドニュイ地区 フラジェ エシェゾー村

あのアンリ ジャイエ氏を叔父に持つエマニュエル ルジェ氏は、偉大なる叔父からワイン造りを学びました。叔父の教えを尊重し、最高品質のものを造るという姿勢のエマニュエル氏のワインは、その外見とは裏腹に非常に繊細で芸術とも言える出来上がりになっています。また、同じく叔父のジョルジュ ジャイエ氏の畑を分益小作してのワイン造りも行っています。2人のワインの違いはテロワールよりも樽の使い方であり、畑の位置や耕作、醸造などはほぼ同じですが、ジョルジュ氏のワインは熟成に使われる樽の新樽比率がエマニュエル氏のワインよりも低いという特徴があります。また、2005年からエマニュエル氏の長男であるニコラ氏が自分のラベルでワイン造りを始め、2009年から次男のギョーム氏もワイン造りを補佐しています。

葡萄栽培に関してもアンリ ジャイエ氏の哲学を受け継ぎ、葡萄は出来るだけ自然な方法で育てること、葡萄の収穫は早すぎても遅すぎてもいけないので、その年にとって適切な収穫時期を見極めること、収穫量を厳しく抑制することを心掛けています。畑仕事を重視するルジェ氏の手は荒れてゴツゴツとしていて固く、まさに農民の手です。収穫は全て手摘みで、「ピノ ノワールのワインに葡萄の梗を入れるなど考えられない」と言うエマニュエル氏は除梗を100%行っています。赤ワインはピノ ノワールのアロマと色調を引き出すため低温浸漬を行ってからコンクリートタンクで15～20日間かけてアルコール醗酵を行い、20ヵ月間樽熟させてからフィルターやコラージュはせずに瓶詰されます。白ワインは圧搾後にステンレスタンクでアルコール醗酵を行い、ステンレスタンクもしくは櫛樽で10～12ヵ月間熟成させます。瓶詰前に軽く清澄しますがフィルターは行わないので、ヴィンテージによっては少し濁りが残ることがあります。



選別作業をする次男ギョーム氏(左)、長男ニコラ氏(中)、エマニュエル氏(右)

エシェゾー グラン クリュ

● ECHÉZEAUX GRAND CRU

ピノ ノワール種100%。「Les Treux (レ トルー)」、「Les Cruots (レ クルオ)」、「Les Clos-Saint-Denis (レ クロ サンドニ)」という粘土石灰質土壌の区画に畑があり、広さは0.77haほどになります。樹齢80年ほどの古木から造られるワインは凝縮していてボリュームがあるにも関わらず、冷たい北風が入り込む影響で非常に透明感があり、肉厚ながらもエレガントで余韻の長いワイン。新樽100%で熟成させています。



Les Cruotsの区画

ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ, クロ パラントゥ

● VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU, CROS-PARANTOUX

ピノ ノワール種100%。この区画は総面積1.1haしかなく、生産者はメオ カミュゼとエマニュエル ルジェの2軒のみでエマニュエル ルジェが約0.72haを所有しています。土が殆どないほど痩せた土地に樹齢60年以上の葡萄がしっかりと根を伸ばしており、地中から様々なエネルギーを吸い出して葡萄に送り込んでいます。隣接する特級リシュブールよりも石灰岩が多い影響で酸味が強く出る傾向があり、鉱物的なミネラル分が豊富で素晴らしく凝縮しており、色々な要素が口の中で滑らかに、しかし爆発的に広がっていきます。新樽100%で熟成させます。

ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ, レ ボーモン

● VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU, LES BEAUMONTS

ピノ ノワール種100%。特級エシェゾーに隣接する石灰質土壌の「Les Beaux Monts bas (レ ボーモンバ)」の区画に広さ0.23haほどの畑があり、樹齢は70年ほどになります。口当たりが滑らかで、タンニンがとても繊細かつ余韻のミネラルが様々な要素を醸し出す、女性的な印象のワインです。ヴィンテージにもよりますが新樽50~100%で熟成されています。



景観の良いLes Beaux Monts basの区画

ヴォーヌ ロマネ

● VOSNE-ROMANÉE

ピノ ノワール種100%。「Aux Petits-Monts (オー プティ モン)」、「Aux Saules (オー ソール)」、「Vigneux (ヴィニュー)」、「Les Barreaux (レ バロー)」、「Les Jacquines (レ ジャッキヌ)」、「Aux Raviolles (オー ラヴィオル)」の6区画に約1.4haの畑があり、樹齢は70年ほどになります。骨格がしっかりしていて綺麗な酸があり、タンニンもまろやかでバランスが良いワインです。ヴィンテージにもよりますが新樽30～80%で熟成されています。

ニュイ サン ジョルジュ

● NUITS-SAINT-GEORGES

ピノ ノワール種100%。ニュイ サン ジョルジュ村の北に位置する「Aux Lavières (オー ラヴィエール)」、「Au Chouillets (オ シュイエ)」、「Aux Argillats (オー ザルジラ)」の区画に広さ0.77haほどの畑があり、樹齢は約60年になります。パワフルでボリュームがありますが、タンニンは木目細かく繊細でスパイシーな特徴のあるワインです。ヴィンテージにもよりますが新樽30～50%で熟成されています。



コートドールの丘の麓に位置するAux Lavièresの区画

ショレ レ ボーヌ

● CHOREY-LES-BEAUNE

ピノ ノワール種100%。粘土質土壌の「La Maladérotte (ラ マラデロット)」の区画に広さ0.25haほどの畑があり、樹齢は約35年になります。熟成に使われる新樽の比率は多くても30%までと少し低めになっています。チャーミングな果実味と酸味が楽しめる飲みやすい味わいのワインです。

コートドニュイヴィラージュ

● CÔTES DE NUITS VILLAGE

ピノ ノワール種100%。ニュイ サン ジョルジュの南に位置するコルゴロワン村の「Les Chaillots (レ シャイヨ)」という粘土石灰質の区画に畑はあり、広さ0.2haほどで樹齢は約40年です。ヴィンテージにもよりますが、新樽0～50%で熟成させており、色調は淡いですが果実味は濃く引き締まりのある筋肉質な味わいでストラクチャーもしっかりしています。

サヴィニー レ ボーヌ

● **SAVIGNY-LES-BEAUNE**

ピノ ノワール種100%。「Les Planchots de la Champagne(レ プランショ ド ラ シャンパーニュ)」という粘土砂質の水はけが良く暑い区画に0.32haほどの畑があり、樹齢は約50年になります。ヴィンテージにもよりますが新樽20~50%で熟成させており、イチゴのような果実味で香り高く、淡くてとても繊細な味わいのワインです。



サヴィニー レ ボーヌの収穫の様子

ブルゴーニュ オート コート ド ニュイ ルージュ

● **BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS ROUGE**

ピノ ノワール種100%。ニュイ サン ジョルジュの西に位置するCHAUX(ショー)という村にある「Les Chalottes(レ シャロット)」と「La Vacherotte(ラ ヴァシュロット)」という区画に畑があります。褐色の粘土質土壌で樹齢は約30年、畑の広さは0.33haほどになります。新樽は使わずに旧樽のみで熟成させています。果肉をかじったような豊かな果実味と酸味でとてもフルーティな味わいのワインです。

ブルゴーニュ ルージュ

● **BOURGOGNE ROUGE**

ピノ ノワール種100%。マルサネとフィクサンの間にあるクーシェイ村の「Les Sampagny(レ サンパニイ)」と「En Varangée(オン ヴァランジェ)」の区画に0.29haほどの畑があり、樹齢は約50年になります。新樽0~20%で熟成させており、色合いが美しく酸味がとても綺麗で果実味、タンニンとのバランスも素晴らしく、軽やかなながらも存在感のしっかりあるワインです。

ブルゴーニュ パストゥグラン

● BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN

ピノ ノワール種とガメ種が2:1の割合で造られるワイン。フラジェ エシェゾー村に隣接するジリイレ シトー村にある「Aux Grèves Hautes (オー グレーヴ オート)」と「Les Genevrais (レ ジュヌヴレイ)」の区画に1haほどの畑があり、樹齢は約50年になります。収穫した葡萄は選別されて同じ醗酵タンクに2つの品種を入れて一緒に醗酵させて造られます。ピノ ノワールの繊細さと酸味、ガメの力強さと果実味が見事なバランスで調和しています。

ブルゴーニュ オート コート ド ニュイ ブラン

● BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS BLANC

ピノブラン種100%。ヴォーヌ ロマネ村の西に位置する「Aux Herbues (オー ゼルブ)」という泥灰質土壌の区画に畑があり、広さは0.14haほどで樹齢約35年になります。ステンレスタンクで約10日間かけてアルコール醗酵をさせた後、新樽、1年樽、ステンレスタンクに分けて熟成、瓶詰前にアサンブラージュします。葡萄品種由来の肉厚さ、エキゾチックフルーツのようなアロマがあり、柑橘系の果実味が豊かなワインです。

ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ

● BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE

シャルドネ種40%、ピノブラン種40%、アリゴテ種20%。畑はサヴィニー レ ボーヌの西側に位置する「Les Caillaux (レ カイヨー)」という泥灰質土壌の区画に広さ0.95haほどの畑があり、樹齢は約35年になります。圧搾後に低温で48時間掛けて不純物除去を行った後にステンレスタンクで10日間アルコール醗酵を行います。熟成はステンレスタンクと櫛樽で10~12ヵ月行われますが、新樽率は多くても10%までに留めています。豊かなミネラルと澱上熟成の旨味、一部樽熟成による肉厚さも感じられる上品な味わいのワインです。

ブルゴーニュ アリゴテ

● BOURGOGNE ALIGOTÉ

アリゴテ種100%。ヴォーヌ ロマネ村に位置する「Sous la Velle (スー ラ ヴェル)」という区画とフラジェ エシェゾー村に隣接するジリイレ シトー村にある「Les Genevrais (レ ジュヌヴレイ)」という粘土泥灰質土壌の区画に広さ0.42haほどの畑があり、樹齢は約50年になります。醸造方法は上記のオート コート ド ボーヌと同じですが、こちらは樽を使わずにステンレスタンクのみで熟成させています。品種独特の果実味と酸味が良く表現されていて鉱物的なミネラルもたっぷり感じられ、飲み心地が良くスッキリしていながらも厚みのあるワインです。

クレマン ド ブルゴーニュ

● CRÉMANT DE BOURGOGNE

シャルドネ種50%、アリゴテ種50%。フラジェ エシェゾー村に隣接するジリイレ シトー村にある「Les Genevrais (レ ジュヌヴレイ)」という粘土泥灰質土壌の区画に広さ0.32haほどの畑があり、樹齢は約50年になります。2014年まではブルゴーニュ アリゴテとして瓶詰していましたが、2015年からクレマン ド ブルゴーニュとして醸造するようになりました。シャンパーニュ地方と同じ「méthode traditionnelle」方式で約15ヵ月間瓶内熟成をさせています。

ジョルジュ ジャイエ

GEORGES JAYER

かの高名なアンリ ジャイエ氏の兄で、エマニュエル ルジェ氏の叔父にあたる人物。アンリ氏よりも早くに亡くなっていて、現在はジョルジュ氏の娘が畑を所有し、エマニュエル氏がメタヤージュをして畑作業、醸造、熟成すべてを自分のワインと同じように行っています。エマニュエル ルジェのワインとの違いは樽の使い方であり、こちらのほうが新樽率が低めになっています。

エシェゾー グラン クリュ

● ÉCHEZEUX GRAND CRU

ピノ ノワール種100%。エマニュエル ルジェ氏の区画と同じ「Les Treux (レトルー)」と「Les Cruots (レクルオ)もしくはVignes Blanches (ヴィーニュ ブランシュ)」という区画に畑があり、0.64haほどの広さになります。醸造はまったく同じですが、新樽率が50%(ヴィンテージによる)とエマニュエル氏のワインより少し低め。こちらのエシェゾーのほうが色調が濃く、酸味や果実味、タンニンも力強くて凝縮感が出る傾向があります。

ニュイ サン ジョルジュ

● NUITS-SAINT-GEORGES

ピノ ノワール種100%。畑の広さは0.13haでエマニュエル ルジェ氏同様「Aux Lavières (オーラヴィエール)」の区画に畑があります。こちらの新樽率は30~50%とエマニュエル氏のワインと大差ありません。パワフルでボリュームがありますが、タンニンは木目細かく繊細でスパイシーな特徴のあるワインです。