



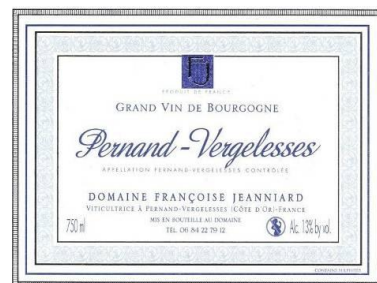
FINESSE

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6月

ドメーヌ フランソワーズ ジャニヤール

DOMAINE FRANÇOISE JEANNIARD

地所:ブルゴーニュ地方 コートドボークス地区 ペルナン ヴェルジュレス村

コルトンの丘の麓、ペルナン ヴェルジュレス村にあるこのドメーヌは現在で5代目になります。アロース コルトンとペルナン ヴェルジュレスに僅か2.5haの畑を所有するととても小さな家族経営の造り手で、植物学に基づいて畑の耕作や手入れをしっかりと行い、除草剤も使わずにとってもナチュラルな葡萄を作っています。地元ペルナン ヴェルジュレスのミシュラン1つ星レストランの「ル シャルルマーニュ」、リヨンの東の町アヌシーにある2つ星レストランの「ル クロ デ サンス」でこのドメーヌのワインが使われています。

葡萄の木の樹齢は35～65年で古木が多く、摘房で収量を制限し、頻繁に耕作を行なって悪影響のある雑草を取り除いています。いかなる除草剤も使用しておらず、病害に対する薬剤の使用は必要最小限に抑えています。除葉は朝日の当たる東側だけ行い、西日が長時間照り続ける西側の葉は残して葡萄が焼けるのを防いでいます。また畑の中の空気循環を良い状態に保って腐敗が起こらないようにしています。葡萄の収穫はすべて手摘みで、除梗は約80%行います。白はステンレスタンクで醗酵前浸漬を行い、自然酵母でアルコール醗酵を20℃で7～8日間行います。赤はコンクリートタンクで5～6日間低温浸漬後、最大30℃でアルコール醗酵を8日間ほど行います。熟成は櫛樽で白は9～10ヵ月、赤は約12ヵ月間行い、新樽は白赤共に10～15%の割合で使われます。



前当主フランソワーズ女史と現当主で娘のアレクサンドラ プティ女史

アロース コルトン

● ALOXE-CORTON

ピノ ノワール種100%。コルトンの丘の東側に位置する「Les Morais (レ モレ)」と南側の特級コルトン シャルルマーニュに隣接する「La Combe (ラ コンブ)」の2区画があり、葡萄の樹齢は70年で、鉄分を多く含む深い粘土質土壌です。15日間のコンクリートタンク醗酵、新樽率約20%で10～12ヵ月間樽熟を行います。色調はペルナンヴェルジュレスよりも濃く、柑橘系フルーツやミントの香り、酸味柔らかくオイリーで素晴らしい凝縮感があり、若いうちは余韻がタニックです。フェミナリーズ(Féminalise)という審査員が女性限定のコンクールで銅メダルを獲得しています。



特級コルトンに隣接する「La Combe(ラ コンブ)」の区画

ペルナン ヴェルジュレス ルージュ <ヴィエーヌ ヴィーニュ>

● PERNAND-VERGELESSES ROUGE <VIEILLES VIGNES>

ピノ ノワール種100%。所有畑は南東向きの急斜面で日当たりと風通しが良く繊細なテロワールを持つ「Les Pins (レ パン)」という区画と1級畑に囲まれたなだらかな斜面で複雑さを表現する「Les Boutières (レ ブティエール)」の2区画にあり、樹齢60年以上の古木になります。濃厚な果実味と繊細な酸味、タンニンがバランスよく混在していて深みのある味わいになっています。若いうちはとても固い印象があります。仔羊のグリル、赤身の肉、串焼きなどと良く合います。

ペルナン ヴェルジュレス キュヴェ アレクサンドラ

● PERNAND-VERGELESSES CUVÉE ALEXANDRA

シャルドネ種100%。前当主の時代に造られた娘アレクサンドラ(現当主)の名前を冠したキュヴェ。表層にたくさんの石が散らばっている深い粘土石灰質の「Le Devant des Cloux (ルドヴァン デ クルウー)」の区画で2006年に植樹された比較的若木の葡萄が使われています。日当たりの良い南向きの畑で森に囲まれているため腐葉土が多く、表層の石が日中の熱を夜まで保つので、葡萄はとてもよく成熟します。ノーマルのペルナン ヴェルジュレスより少し新樽率が高く、南国果実の香り、リッチでオイリーな果実味とミネラル感、肉厚でたっぷりとしていて飲みごたえがありますが、やや硬さも感じられるので少し時間が必要なワインです。

ペルナン ヴェルジュレス ブラン

● PERNAND-VERGELESSES BLANC

シャルドネ種100%。所有畑は南東向きの急斜面で日当たりがとても良い「Les Pins (レ パン)」という区画と同じく南東向きの斜面ですが標高がやや低い「Es Lerret et Vignes Blanches (エ レレ エ ヴィーニュ ブランシュ)」の2区画にあります。葡萄の木は樹齢65年にもなる古木でとても凝縮した葡萄が出来ます。青りんごやミントのアロマ、繊細ながらしっかりとした甘旨味ときれいな酸味、ミネラルがあり、余韻も長く楽しめます。アペリティフとしても楽しむことができますし、ホタテのポワレ(フライパンでの蒸し焼き)、魚のグリル、自身の肉、鶏肉のクリームソースなどと良く合います。



「Les Pins(レ パン)」のシャルドネ区画

● BOURGOGNE BLANC

シャルドネ種100%。当主のフランソワーズ アルペランジュ女史の従兄弟がマコンでワイン造りをしており、そのドメーヌが所有している石灰質土壌の畑に植えられている樹齢30年のシャルドネを収穫から携わって醸造しました。ステンレスタンクでアルコール醗酵後に旧樽のみで8ヵ月熟成。柔らかな酸味と豊かな果実味、ペルナン ヴェルジュレスよりも軽めですが甘味があるので飲みやすい仕上がりになっています。