



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>

FINESSE



2025年2月

ヴァンサン ロワイエ

VINCENT ROYET

地所:ブルゴーニュ地方 コートシャロネーズ地区 コンブロー村

コートシャロネーズの最北端、コートドボーヌとの境界であるコートデュクーショワ(Côtes du Couchois)に位置する当ドメーヌ。当主の曾祖父が3haの畑を開墾したことから始まり、1966年にその子供がワイン造りを始め、1980年までにピノノワールの畑を増やすなどして6haまで畑を広げ、この時代はすべてネゴシアン売りをしていました。1984年になって前当主ジャンクロード氏がドメーヌに加入、徐々に醸造設備を整えてシャルドネなどの白葡萄も栽培し始め、自社瓶詰で販売するようになりました。現在では息子のヴァンサン氏がドメーヌを引き継いでいます。所有畑は12haで、その内訳はシャルドネが2ha、アリゴテが1.9ha、ピノノワールが7ha、ガメが1haになります。



前当主ジャンクロードロワイエ氏と現当主で息子のヴァンサン氏(左)と丘の頂上に位置するブルゴーニュシャルドネの畑(右)

マランジュプルミエクリュ, クロルソ

● MARANGES 1ER CRU, CLOS ROUSSOTS

ピノノワール種100%。畑は粘土石灰質土壌で樹齢約50年の古木が中心。アルコール醗酵はステンレスタンクで2~3週間かけて行い、熟成は新樽50%、1年樽50%の割合で約12か月間行われています。ブラックチェリーや野イチゴのような黒い果実の野性味溢れるアロマ、フレッシュでスパイシーな酸味と果実味があり、しっかりとしたタンニンと余韻があるコストパフォーマンスの高いワインです。

ブルゴーニュコートデュクショワキュヴェエクスプレッション

● BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS CUVÉE EXPRESSION

ピノノワール種100%。畑は粘土泥灰質土壌で樹齢約30年で、その中でもさらに良い区画の葡萄を使用しています。収穫、選別後に100%除梗、約3日間低温果皮浸漬後に約3週間掛けてステンレスタンクでアルコール醗酵し、新樽80%、1年樽20%で18か月間熟成しています。スパイシーな赤や黒い果実のアロマ豊か、たっぷりとした果実味にバニラのニュアンスも感じられ、タニックで力強い味わいながらも丸みとリッチさも兼ね備えたワインです。

ブルゴーニュコートデュクショワ

● BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS

ピノノワール種100%。畑は粘土泥灰質土壌で樹齢約30年です。選別後に100%除梗、約3日間低温果皮浸漬後に約3週間掛けてステンレスタンクでアルコール醗酵、それから新樽、1年樽、2年樽を各1/3ずつ使って12か月間熟成しています。フランボワーズのような赤い果実の香りに軽いスパイス香、深みのあるタンニンからくる力強い口当たり、赤い果実のニュアンスが豊かで骨格のしっかりとした味わいです。

ブルゴーニュ ピノ ノワール

● BOURGOGNE PINOT NOIR

ピノ ノワール種100%。畑は粘土石灰質土壌で葡萄の樹齢は約15年の若木が中心となります。ステンレスタンクで2~3週間かけてアルコール醗酵を行い、熟成はヴィンテージにもよりますが20%がステンレスタンク、残り80%は櫛樽で約8ヵ月間行われています。色調は赤黒く、濃厚なベリー系の果実やバニラの香りと軽いスパイス香。口当たりはピュアでまだタンニンが若くフランボワーズやカシスなどの赤い果実の風味、アフターはきれいな緊張感があり、酸味と果実味のバランスもきれいにまとまっています。

ブルゴーニュ シャルドネ オタンティック

● BOURGOGNE CHARDONNAY AUTHENTIQUE

2012年から醸造しているワインで、粘土泥灰質土壌の畑、樹齢約40年です。テロワールが樽熟できるような素質を持っているので、新樽35%で12ヵ月熟成させています。輝きのある黄金色で柑橘の香りにバニラ香が溶け込んでおり、リンゴや煎ったアーモンドを連想させるような味わい、ボリューミーな旨味溢れるワインでアフターに塩味を感じます。余韻も長く複雑でキュヴェ名の「Authentique (オタンティック=本物の、という意味)」の通り、真のブルゴーニュと言える出来になっています。

ブルゴーニュ シャルドネ レ グラン カルティエ

● BOURGOGNE CHARDONNAY LES GRANDS QUARTIERS

シャルドネ種100%。葡萄は「LES GRANDS QUARTIERS」の区画のもので、下記シャルドネよりも樹齢が高く日照条件も良いのでアロマ豊かな凝縮した葡萄が収穫できます。醸造においてもステンレスタンクを使用せずアルコール醗酵から1~3年樽で約30日間、20℃を保ちながら行われます。熟成も1~4年の旧樽で約10ヵ月間行います。エキゾチックな香りとリッチでオイリーな旨味があり、従来のブルゴーニュ シャルドネよりも肉厚で飲み応えがあります。新樽は使用していないので過度なバニラ風味も無く、バランス良く仕上げられています。

ブルゴーニュ シャルドネ

● BOURGOGNE CHARDONNAY

シャルドネ種100%。畑は粘土石灰質で葡萄の樹齢は約20年になります。アルコール醗酵は約20日間、18℃に保ちながらステンレスタンクで行われ、熟成もステンレスタンクで約6ヵ月間行われます。ステンレスタンクのみで醸造されているためかなり繊細で飲みやすく、色合い淡くグレープフルーツのような柑橘系果実や白い花のアロマ、口当たりは丸く白い桃やマンゴーのような軽やかな果実味と綺麗な酸味、ミネラル豊富でスレンダーにまとまっています。

クレマンドブルゴーニュ ブリュット ブラン

● CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT BLANC

ピノ ノワール種40%、シャルドネ種30%、アリゴテ種30%。シャンパーニュ地方と同じ「méthode traditionnelle」方式。葡萄はすべて手摘み、葡萄品種ごとに分けて18℃で20日間醸造。アサンブラージュ後に瓶詰めされて16ヵ月間の瓶内2次醗酵&澱上熟成。ルミアージュやデゴルジュマンなどの全工程をドメーヌで行なっています。力強い泡立ち、爽やかな香りで繊細な口当たり。フレッシュでバランス良く飲みやすい仕上がりになっています。

クレマンドブルゴーニュ ロゼ

● CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ

ピノ ノワール種100%。今まではガメイ主体の「ヴァン ムスー ロゼ」を造っていましたが、ガメイの木が古木のために数年前から植え替える際はピノ ノワールを植えており、ガメイの木が少なくなってきたので代わりにピノ ノワール100%で「クレマンドブルゴーニュ ロゼ」を造り始めました。醸造方法はシャンパーニュと同じMéthode Traditionnelle方式で収穫後すぐに圧搾してからステンレスタンクでアルコール醗酵を行い、瓶詰して瓶内二次醗酵をさせながら12~24ヵ月熟成させています。ムースはとても繊細でフレッシュな果実の旨味豊か、甘さと酸味のバランスが素晴らしく、これまでのヴァンムスーよりもエレガントな味わいになっています。