



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>

2024年7月

ドメーヌ マンシア ポンセ

## **DOMAINE MANCIAT PONCET**

地所:ブルゴーニュ地方 マコネ地区 シャントレ村

プイ フィッセを生産する4つの村の1つ、周囲を葡萄畑に囲まれた丘の上のシャントレ村にあるこのドメーヌは、6世代に渡る家族的経営の生産者です。先祖代々培ってきた経験と最新の技術を組み合わせて、真面目でテロワールに忠実なワインを造っています。マコンの町の西にそびえる広大なヴェルジソンとソリュトレの丘の斜面に約22haの畑を所持していて、土壌は主に粘土質と石灰質です。葡萄の木の仕立て方は片翼式ギュイヨ方式でテロワールを忠実に表現するために環境を尊重してリュット レゾネ(減農薬農法)によって葡萄を栽培しています。夏には摘房を行ない、収穫量をコントロールして質の高い葡萄を作することを心掛けています。

収穫は手摘みで行われ、畑で選別した後すぐに醸造所に運ばれて空圧式の圧搾機に掛けられます。醗酵前澱引きをした後、タンクに移されて自然酵母でアルコール醗酵。自然酵母を使うことによってそれぞれのテロワールが表現できるようにしています。そして澱上で熟成させて旨味要素を引き出し、軽くフィルターにかけて必要に応じてコラーージュも行います。



前当主マリー ピエール マンシア女史と  
現当主で娘のサロメラロシェット女史



プイイ フィッセ 1級 レ クレイ

### ● POUILLY-FUISSÉ 1ER CRU LES CRAYS

シャルドネ種100%。マコンの町の西にそびえるヴェルジッソンという丘にレ クレイの区画があり、標高375～400mの南向きの斜面に約1.5haの畑を所有しています。土壌は粘土石灰質で葡萄の樹齢は50年以上、アルコール醗酵、熟成は25%はステンレスタンク、75%は2～6年樽で行なわれます。果実味がたっぷりとしていて、きめ細かな酸もあり、口当たりがとてもマイルドです。2020年物より1級畑に格上げとなりました。



丘の斜面に位置するレ クレイの区画

プイイ フィッセ, ル オー ド ラ ロッシュ

### ● POUILLY-FUISSÉ, LE HAUT DE LA ROCHE

シャルドネ種100%。上記レ クレイと同じくヴェルジッソンの丘に畑はありますが、こちらのほうが少し標高が高い場所になります。粘土石灰質土壌の南東向きの斜面に約1.5haの区画を所有し、葡萄の樹齢は50年以上になります。アルコール醗酵及び熟成をステンレスタンクのみで行うことで上記レ クレイよりもキレのあるシャープな味わいになり、オイリーながらもフレッシュなアロマとミネラルが豊かな味わいになっています。

マコン シャルネイ ブラン

### ● MÂCON-CHARNAY BLANC

シャルドネ種100%。様々な区画に約11haの畑を所有していますが、日本向けのキュヴェにはその中の「Les Chênes(レ シェヌ)」という区画の樹齢40年の葡萄を使用しています。アルコール醗酵、熟成はステンレスタンクで行われますが、他のプイイ フィッセなどのキュヴェよりもバトナージュ(攪拌)の頻度を抑えているのでよりフレッシュなアロマと爽やかな果実味、ミネラル豊かな軽やかな味わいに仕上げられています。

ブルゴーニュ ルージュ

### ● BOURGOGNE ROUGE

ピノ ノワール種100%。畑は粘土石灰質土壌で広さは0.4haになります。同じくステンレスタンクでアルコール醗酵させ、樽で熟成させています。元々は上記のマコン ビュシエールに使われていたピノ ノワール種をブルゴーニュ ルージュとして醸造しました。コート・ドール地区のピノ ノワールよりも色彩が淡く、繊細な酸味もありますが比較的タニックな印象です。