



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



2023年9月

ドメーヌ レジス ミネ

DOMAINE RÉGIS MINET

地所:ロワール地方 プィシュル ロワール地区 ルブジョ村

ドメーヌ創業者ロバートミネ氏はプィシュル ロワール地方に生まれ、樽職人との兼業農家を営んでいました。1937年にはワイン造りに専念することを決意し、プィフュメに1.5haの畑を購入してワイン造りを始めました。天候に左右される仕事は難しく大変でしたがロバートミネ氏は地道に品質の良い葡萄作りを心掛けて畑作業を続けました。しかし、息子のレジスミネ氏が17歳の時、ロバートミネ氏は急逝してしまったため、レジスミネ氏は学業を続けるかドメーヌを継いで存続させるかの選択を迫られました。父の遺志と共に畑やワイン造りに対する決意も引き継ぐことを選びました。レジスミネ氏はワインのクオリティをより高めるために栽培と醸造に関する最良の技術を取り入れて、11haの畑を所有するまでにドメーヌ運営を安定させました。現在は娘のリュシア ミヌール女史がドメーヌを引き継いでいます。

所有する葡萄畑はサン タンドラン村とプィシュル ロワールに位置し、細かい区画がいくつも点在しています。土壌は主に粘土石灰質と泥灰キンメリジャンに分かれており、この2つのテロワールがソーヴィニヨン ブラン品種にフレッシュさとミネラル、フルーティな味わいとフローラルなアロマを与えています。除草剤は使用せずリュットレゾネを10年前から採用しています。春は芽かきをして生産量をコントロールし、収穫前は葡萄の状態をチェックしながら葡萄の成熟を高めるために手で除葉をしていきます。醸造は温度コントロールが容易なステンレスタンクで自然酵母にて行い、ソーヴィニヨンブランのフレッシュなキャラクターをより表現できるように澱上熟成は6カ月に留めています。瓶詰前にはベントナイトでのコラーージュ、軽めのフィルターをかけて透明感のあるプィフュメに仕上げています。



当主のリュシア女史(左)とステンレスタンクが並ぶ清潔感のある醸造所(右)

プイイ フュメ ヴィエーユ ヴィーニュ

● **POUILLY-FUMÉ VIEILLES VIGNES**

ソーヴィニヨン ブラン種100%。所有する畑は南西向きの石が散らばる泥灰キンメリジャン区画で細かい複数の区画に分かれており、樹齢は約30年になります。熟した青リンゴやグレープフルーツのような食欲をそそる柑橘系果実のアロマ、ソーヴィニヨン ブラン独特の爽やかさと涼しげなミネラル豊かで直線的な味わいの典型的なプイイ フュメのキャラクター。熟成を前提として樽で醸造を行っているディディエ ダグノーのワインとは全く違う、ステンレスタンクのみで造られるフレッシュでキレのある酸味、若く青いニュアンスがとても美味しい味わいに仕上がっています。現地では白身肉やチーズなどと合わせることが多いですが、特にシェーヴルチーズのクロタンド シャヴィニョルとの相性が抜群です。



収穫前のソーヴィニヨン ブラン(左)と畑の土の中から出てきた貝などの化石(右)



手摘みによる収穫の様子(2018年9月)