



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12月

ドメーヌ ド ラ ノブレ

DOMAINE DE LA NOBLAIE

地所:ロワール地方 シノン地区

シノン城から車で15分ほどのところに居を構える当ドメーヌは数百年前から葡萄栽培を含む農業を営んでおり、1953年に初めて自社瓶詰をしました。1968年、ボルドーの国立農業専門学校を卒業したフランソワ ビヤール氏がドメーヌを引き継いで畑を少しずつ増やしていきました。フランソワ氏は地元の醸造学校で醸造学の講師としてロワールの若い生産者を何人も育ててロワールワインの発展にも貢献。2003年、彼の息子でありポムロールのペトリュスなどで修業を積んだ現当主ジェロム ビヤール氏がドメーヌを引き継いで、常に品質の向上、テロワールとヴィンテージのキャラクターを尊重するワイン造りを心掛けています。

ドメーヌが所有する畑のほとんどは醸造所に隣接していてその周りには葡萄畑を守るように樹木が生い茂っています。ドメーヌの畑は南東向きの盆地の頂上に程近い場所にあるので周囲の天候から隔離されてマイクロ気候を形成しています。土壌は「テュフォ」と呼ばれる炭酸塩堆積物(石灰岩の一種)が主でその上に粘土質などが堆積しており、ワインに豊かさと骨格、熟成できるポテンシャルを与えています。合計2,300haあるシノンの畑の約98%がカベルネ フラン種でシュナン ブラン種の畑は50ha弱しかありませんが、歴史の長い当ドメーヌは貴重なシュナン ブラン種の畑を5ha、カベルネ フラン種の畑を19ha所有しています。ほとんどの区画がドメーヌに隣接しているので常に畑の状態を観察し、細かな気配りや迅速な対応が可能なのでビオロジック農法に適した条件が整っています。また、ワインのクオリティを上げるには収穫量を制限するしかないという哲学で摘芽や摘房を厳しく行い、収穫は全て手摘みですべてを1度に収穫せずそれぞれの成熟具合を見ながら行います。カベルネ フランについては成熟が遅い区画と早熟な区画で2~3回に分けて行います。シュナン ブランは成熟具合が不均一になりやすい品種なので房ごとに吟味しながら4回に分けて収穫します。



当主のジェロム ビヤール氏(左)と丘の斜面を掘って造られたトンネルカーヴ(右)

シノン ルージュ, ピエール ド テュフ

● CHINON ROUGE, PIERRE DE TUF

カベルネ フラン種100%。1943年植樹のドメヌで1番古い粘土質土壌区画と葡萄の仕立てを高くして風通しを良くしている粘土シレックス土壌区画の葡萄を使用。他のキュヴェとは違い、15世紀に造られた石灰岩タンクで醸造、500ℓの櫛樽(新樽、1年樽、2年樽各1/3ずつ)で17~21ヵ月熟成させます。石灰岩タンクは温度上昇がゆっくりなので果皮浸漬の期間も長く、さらに櫛入れと液循環をじっくり行うことで豊かなアロマを引き出しています。リッチで凝縮した旨味と複雑味、余韻の長さがあるポテンシャルを感じさせる味わいに仕上げられています。



15世紀に造られた石灰岩タンク

シノン ルージュ, レ シャン シャン

● CHINON ROUGE, LES CHIENS CHIENS

カベルネ フラン種100%。ドメヌの裏にある複数の粘土シレックス土壌の畑に植えられている樹齢約35~55年の葡萄を使用。ステンレスタンクで約3週間、櫛入れはせず1日2回の液循環のみでアルコール醗酵、500ℓの櫛樽(新樽率10%)で15~18ヵ月間熟成させます。スパイシーなアロマ、パワフルで肉厚な旨味と余韻にしっかりとした渋味を感じる飲み応えのある味わいになっています。



粘土シレックス土壌のレ シャン シャンの区画

シノン ブラン, シヤント ル ヴァン

● CHINON BLANC, CHANTE LE VENT

シュナン ブラン種100%。石灰質土壌の樹齢50年の葡萄をステンレスタンクで醸造、澱上で4ヵ月熟成させます。マロラクティック醗酵は基本的に行いません。とてもフルーティでたっぷりとしたアロマ、酸味も豊か。樽を使っていないので重い印象はなくフレッシュでバランス良く飲みやすい味わいになっています。ボトリティス菌が付く前に収穫した葡萄のみ使用しています。



シュナン ブランの古木