



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

ニコラス ジェイ

## **NICOLAS-JAY**

地所:アメリカ合衆国 オレゴン州 ウィラメット ヴァレー

ジャン ニコラ メオ氏はブルゴーニュ地方ヴォージュロマネ村の「DOMAINE MÉO-CAMUZET」の3代目当主。師匠であるアンリ ジャイエ氏の教えを受け継ぎながら素晴らしいワインを造り続けています。ジャン ニコラ氏はパリ生まれの都会人で元々はワイン造りではなく経済学などを学んでいました。アメリカにも留学していた時期があり、その時に将来「NICOLAS-JAY」の共同経営者となるジェイ ボバーグ氏との出会いがワイン造りへ情熱を注ぐきっかけとなりました。



ジャン ニコラ メオ氏



ジェイ ボバーグ氏

ジェイ ボバーグ氏はデジタル音楽配信会社の社長で様々なミュージシャンを育て、世に送り出してきました。同時にブルゴーニュの「シュヴァリエ デュ タスト ヴァン」の会員でもあり音楽同様にワインも深く愛し、1983年からオレゴンのワインを飲み続けてその可能性を探ってきました。2011年にウィラメット ヴァレーを訪れた際、この地域が持つ類稀なるポテンシャルに惹かれ、ジャン ニコラ氏と共にワイン造りを始める決意を固めました。

トレーシー ケンダル女史は米国の太平洋岸北西部生まれ。ワシントン大学で公衆衛生や人類学について学び、ブラジルのスラム街でのボランティア活動を通して様々な経験をしました。その後、カリフォルニア大学でワイン醸造と葡萄栽培の修士号を取得。アメリカを始めオーストラリアやニュージーランドの生産者の元でワイン造りの修業をし、2014年にジャン ニコラ氏とジェイ ボバーグ氏と出会い、彼女の人生は大きな転機を迎えることとなります。



トレーシー ケンダル女史

ジャン ニコラ氏とジェイ ボバーグ氏の出会いは経済学を学ぶためにアメリカに留学中だったジャン ニコラ氏のクラスメイトにジェイ ボバーグ氏の妹が居たことがきっかけでした。彼らはすぐに意気投合してお互いワインへ情熱を傾けることになり、ジャン ニコラ氏はヴォージュロマネに戻ってドメヌを継ぎました。オレゴンのウィラメット ヴァレーの気候風土がブルゴーニュに共通するものを持っていると感じ、オレゴンワインの将来に興味を抱くようになりました。2012年、長年オレゴンワインの可能性を探っていたジェイ ボバーグ氏からウィラメット ヴァレーでのワイン造りの話を持ちかけられ、ジャン ニコラ氏はヴォージュロマネで培った知識と経験をオレゴンのピノノワールに注ぐことを決意。そしてトレーシー ケンダル女史がチームに加わり、「Nicolas-Jay」は完成しました。



オレゴンの試飲会でのブースの様子



醸造所での樽からの試飲の様子

ジャン ニコラ氏とジェイ ボバーク氏は畑を購入するにあたってウィラメット ヴァレーの200の葡萄畑を訪れて試飲を重ね、2人が1番おいしいと感じたワインが偶然一致。それが現在所有する「Yamhill-Carlton AVA(ヤムヒル カールトン)」にある「Bishop Creek(ビショップ クリーク)」の畑で造られたワインでした。彼らはそこに約5.5haの畑を購入し、1990年頃に植えられた葡萄を引き継いでオレゴンでのワイン造りをスタートさせました。所有畑は標高80~120mの南西向きの斜面に位置し、土壌は花崗岩で粘土や石がほとんどなく、気候もブルゴーニュより安定しているので病気や花ぶるいが起こることはあまりなく、比較的安定した収穫量とクオリティが望めます。

ワイン造りはジャン ニコラ氏の指導の下、トレーシー ケンダル女史が中心となって伝統的なブルゴーニュの手法で行われています。手摘みでの収穫後は葡萄が潰れないように小さな容器に入れて醸造所まで運び、必要に応じて選別を行います。5日間の低温浸漬後にステンレスタンクで14日間アルコール醗酵を行い、あまりタニックで重いワインにならないように樽入れはせず液循環のみを実施。圧搾も軽めに抑えてシルクのように滑らかな舌触りになるよう努めています。その後、フレンチオークで15ヵ月間熟成させてワインに厚みや深みを与え、フィルターとコラージュは行わずに瓶詰されます。

ビショップ クリークピノ ノワール

● BISHOP CREEK PINOT NOIR

ウィラメット ヴァレーの「Yamhill-Carlton AVA(ヤムヒル カールトン)」にある自社畑「Bishop Creek(ビショップ クリーク)」の葡萄のみで造られるシングルヴィンヤードワイン。9区画の中から厳選した2区画の葡萄を使用しています。シングルヴィンヤードは新樽率が50%とやや高くなっており、凝縮感のある果実味と渋味のバランス、余韻の長さがあり熟成もできるポテンシャルを持っています。



ビショップ クリークの畑(2017年3月撮影)

ニーサ ピノ ノワール

● NYSA PINOT NOIR

ウィラメット ヴァレーの「Dundee Hills(ダンディー ヒルズ)」というAVAにある「Nysa Vineyard(ニーサ ヴィンヤード)」の葡萄を使用。1988年に植えられた葡萄をメインに使用しており、醸造方法は上記ビショップ クリークと同じです。しっかりしたストラクチャーとタンニン、ミネラル豊かで繊細な味わい。余韻にハツラツとした旨味が残るのが特徴です。

モンタジピノノワール

### ● MOMTAZI PINOT NOIR

ウィラメット ヴァレーの「McMinnville (マクミンヴィル)」というAVAにある「Momtazi Vineyard (モンタジヴィンヤード)」の葡萄を使用。ビオディナミ農法を採用している葡萄栽培者の1999年に植樹された1区画を借りています。この地域は丘の谷間に位置するので海岸からの冷たい風が強く吹く影響で葡萄の果皮が厚く酸味がしっかりした葡萄になり、さらに空気が循環するので病気になりにくいという特徴があります。醸造は上記のシングルヴィンヤードと同じで、色調が濃く酸味がしっかりとしたパワフルかつエレガントなキャラクターになりやすく、ブルゴーニュに例えて言えば、ヴォーヌロマネよりニューサンジョルジュに近いイメージのワインです。



ビオディナミで栽培されているモンタジの畑(2018年4月撮影)

ウィラメット ヴァレー オウンルーテッドピノノワール

### ● WILLAMETTE VALLEY OWN-ROOTED PINOT NOIR

この“自根”ワインは、オレゴンのウィラメット ヴァレーの葡萄畑ではまだ台木が比較的珍しかった頃に植えられ、少なくとも30年以上経過した古木の葡萄をブレンドしています。自社所有のビショップクリークからは黒い果実のニュアンスを、マクミンヴィルAVAで最も古いハイランドは樹齢45年で、凛とした印象を与えます。ニーサの1990年に植樹されたポマールクロンの葡萄はエレガントな赤い果実とスパイシーさを加えます。新樽率は50%でプラムの砂糖漬けや黒い果実の香り、若いうちはオリーブやローストした肉、塩味も感じられます。控えめながらミネラルや緊張感があり、とても繊細で高いポテンシャルを秘めています。

ウィラメット ヴァレー ピノノワール

### ● WILLAMETTE VALLEY PINOT NOIR

ウィラメット ヴァレーの「Yamhill-Carlton AVA (ヤムヒル カールトン)」に所有する「Bishop Creek (ビショップクリーク)」の葡萄を中心に「Eola-Amity Hills AVA (エオラ アミティヒルズ)」、「McMinnville AVA (マクミンヴィル)」、「Dundee Hills AVA (ダンディーヒルズ)」という4つのAVAの葡萄を使用。それぞれ特徴のある8~10区画の葡萄を混ぜて新樽率33%で醸造されます。上記のシングルヴィンヤードワインよりもチャミングで飲みやすい味わいです。

ウィラメット ヴァレー ピノノワール ランサンブル

### ● WILLAMETTE VALLEY PINOT NOIR L'ENSEMBLE

2018年ヴィンテージから今までのウィラメット ヴァレー ピノノワールに新しく「L'Ensemble (ランサンブル)」というキュヴェ名を追加。フランス語で「調和」を意味する言葉で、葡萄畑の自然と醸造テクニックの調和を表現するためにこのキュヴェ名を付けました。基本的な醸造方法は変わりませんが、以前よりもシングルヴィンヤードの比率が上がり、さらに収穫量を抑えてよりクオリティの高い洗練された葡萄を使用するようになりました。ウィラメット ヴァレーの8つのヴィンヤードの葡萄を区画ごとに別々に醸造して造られたワインのより良い樽を選抜して複雑さと深み、繊細さなどを表現できるように何度もブレンドを繰り返して完成させています。濃厚な黒い果実味と熟成のポテンシャルを感じさせるタンニン、複雑味もあり、価格は維持したままでより高品質のワインを造ることにチャレンジしています。

ビショップ クリーク シャルドネ

### ● BISHOP CREEK CHARDONNAY

ニコラス ジェイが所有するシングル ヴィンヤード「ビショップ クリーク」の畑の大部分にはピノ ノワールが植えられています。一部区画にはシャルドネも植えられていてピノ ノワール同様有機栽培を行っています。新樽30%で醸造されているこのワインは洋梨やマイヤーレモン(オレンジとレモンのハイブリッド)の香り、みなぎる酸味とミネラル、ほのかに感じられるバニラやトーストのフレーバー、洋梨や柑橘系のジューシーな果実味がアフターまで長く残ります。エネルギーでハツラツとしているので熟成させれば素晴らしく良くなるワインでアメリカの雑誌「Wine & Spirits」で93点の評価をされています。



ビショップ クリーク シャルドネの若木区画

ウィラメット ヴァレー シャルドネ アフィニテ

### ● WILLAMETTE VALLEY CHARDONNAY AFFINITÉS

2018年ヴィンテージに初めてニコラス ジェイのラインナップに加わったアイテム。ジャン ニコラメオ氏がウィラメット ヴァレーのシャルドネに可能性を感じたために醸造されたキュヴェ。ニコラス ジェイが所有するシングル ヴィンヤード「ビショップ クリーク」のシャルドネを中心に他のAVAのシャルドネもブレンドされています。「Affinité(アフィニテ)」はフランス語で「繋がり」を意味する言葉で、異なる葡萄畑のシャルドネをブレンドしてウィラメットヴァレーのシャルドネの素晴らしさをより良く表現できるようにこのキュヴェ名を付けました。新樽を使わずに旧樽のみで醸造しており、早い段階からバランスが整ってまとまった味わいになっていて、かつ複雑味もあるウィラメットヴァレーのシャルドネとしては並外れたポテンシャルを持っています。

