



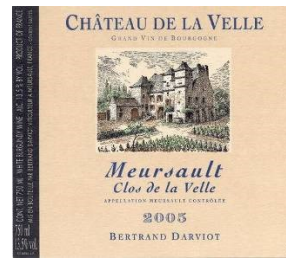
株式会社フィネス

〒105-0004 東京都港区新橋6-7-3

Tel 03-5777-1468 Fax 03-5408-5827

E-mail : info@finesse-wine.co.jp

FINESSE URL : <http://www.finesse-wine.co.jp>



2017年1月

シャトー ド ラ ヴェル

CHÂTEAU DE LA VELLE

地所:ブルゴーニュ地方 コートドボークヌ地区 ムルソー村

県の重要文化財に指定されているシャトー ド ラ ヴェルを所有するダルヴィオ家は1789年に起こったフランス革命以前から葡萄栽培を行っており、現在で9世代目になる生産者です。現当主のベルトラン ダルヴィオ氏の温厚な性格と畑への情熱がワインにも表現されていて、1997年にはフランス大統領晩餐会公式ワインに選ばれました。また、「Vigneron Independent (ヴィニユロン アンデパンダント)」という葡萄栽培農家組合のコートドール県の会長も務めています。

畑はほとんどが粘土石灰質土壌で環境保護を考えて15年以上も前からリュット レゾネ(減農薬農法)を採用していて、1株の房数も白は6房、赤は5房に制限し、収穫も全て手摘みで行なわれます。畑に雑草を生やし、地中の生物の活動を促進して畑を活性化させること(畑に雑草がある状態で畑を耕すと根に酸素がしっかり行きわたり、葡萄の木に散布した農薬も地中に染み込まずに雑草がクッションになる)も今でこそよく見かける光景ですが、このドメーヌでは10年以上前の当時は馬鹿げた行為と言われていた頃から行なっています。

除梗100%で醗酵は赤はコンクリートタンク、白はステンレスタンク及び樅樽を使い、熟成は赤白ともに樅樽を使用します(アリゴテを除く)。赤はアルコール醗酵を最高温度32℃で10~14日間行い、1日1~2回攪入れと液循環をしてピノ ノワールの色調とアロマを引き出します。その後、プレスして澱引きをしてから樽に移されます。白はプレスした後、醗酵前澱引きをしてから樽に入れて20℃を超えない温度でステンレスタンク及び樅樽でアルコール醗酵を行います。定期的にバトナージュ(攪拌)を行って澱や酵母の旨味を引き出し、ワインに厚みを与えます。また、葡萄の風味を損なわないように新樽率は常時20%以下に抑えています。樽から樽へワインを移すときもポンプは使わず、重力を利用してワインに負担を掛けないようにしています。樽熟成は白は10ヵ月間、赤は12~14ヵ月間行っています。



当主のベルトラン ダルヴィオ氏(左)と重要文化財に指定されているシャトー(右)

サヴィニー レ ボーヌ

● SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

ピノ ノワール種100%。広さ0.2haの畑は黒いポプラの木または中世の銅貨を意味する「Aux Grands Liards (オー グラン リヤール)」という区画にあります。イチゴやミントのアロマ、強い酸味に負けない濃厚な果実味でしなやかなタンニンが余韻に広がります。2014年に借りていた畑を返したので2013年が最後のヴィンテージとなりました。

ボーヌ <ヴィエーユ ヴィーニュ ド サン デジレ>

● BEAUNE <VIEILLE VIGNE DE SAINT DÉSIÉ>

ピノ ノワール種100%。畑はボーヌの南にあるサン デジレの丘に位置し、樹齢は40～50年です。区画の名前の由来は、中世にサン デゼールという修道士が住んでいたこと、畑の中から十字架が見つかったことから「Saint Désiré (聖なる願い)」という名前が付けられたなど諸説あります。1級畑に囲まれているためにポテンシャルは素晴らしく、濃厚な果実味としなやかなタンニンが赤身の肉やキジなどの家禽類の料理と良いマリージュをします。

ポマール レ シャンラン

● POMMARD LES CHANLINS

ピノ ノワール種100%。畑の広さは僅か0.15haで年間800本しか造られない希少なワインです。1級区画とヴィラージュ区画にまたがっている急傾斜の畑で葡萄の樹齢は約60年、1級区画とヴィラージュ区画の葡萄を別々に醸造して瓶詰前にアサンブラージュしています。酸とタンニンが凝縮していて余韻も長く、ポマールらしい力強い味わいです。

ブルゴーニュ ピノ ノワール

● BOURGOGNE PINOT NOIR

ピノ ノワール種100%。畑はサヴィニー レ ボーヌ村の「Les Prévaux (レ プレヴォー)」とポマール村の「Les Chazeaux (レ シャゾー)」と「Les Lormes (レ ローム)」に位置し、1980年に植樹された葡萄を中心に広さは約1.3haになります。繊細な酸味と果実味がありながらタンニンもしっかりしていて飲み応えがあります。

ムルソー, クロ ド ラ ヴェル

● MEURSAULT, CLOS DE LA VELLE

シャルドネ種100%。畑は醸造所のあるシャトーに隣接しており、粘土質の緩やかな斜面。とても日当たりの良い区画で広さは約0.86ha、最も古い木は1956年に植樹されました。火打石やパイナップル、ヘーゼルナッツのアロマがあり、果実味と酸味、ミネラルがバランスよく感じられ、凝縮感もあってスマートにまとまっています。1997年に「シャトー ムートン ロートシルト」、レイ ロデレールの「シャンパーニュ クリスタル」と共にフランス大統領晩餐会用ワインに選ばれたこともある、このシャトーを代表するワインになります。



シャトーに隣接する「Meursault Clos de la Velle」の畑 (5月)

ボース, クロ デ モンスニエール

● BEAUNE, CLOS DES MONSNIÈRES

シャルドネ種100%。畑は真南向きの丘の上であり、広さは約1.3haで平均樹齢は30年、古木は60年にもなります。雨による土砂滑り対策と地中生物による土の活性化を促す為に雑草が植えられていて、その昔フィロキセラの被害に遭った畑でもあります。生のアーモンドやアカシアの花を連想させるような繊細なアロマが香り、ミネラルの爽やかさとグリセリンのオイリーさがバランス良く口の中に広がります。



見晴らしが良い「Beaune Clos des Monsnières」の畑(11月)

ムルソー プルミエ クリュ, レ カイユレ

● MEURSAULT 1ER CRU, LES CAILLERETS



石が多い「Meursault 1級 Cailleret」の畑(5月)

シャルドネ種100%。ヴォルネーとムルソーの境界線にある見晴らしの良い区画で、粘土質土壌の畑には大小たくさんの石灰岩が散らばっています。所有する畑の広さは約0.082haと非常に狭く、葡萄の木は1984～1985年に植えられました。土壌由来の鉱物的なミネラルと凝縮した酸味を豊富に含み、最初はやや固さもありますが直線的で余韻の長い、非常に高いポテンシャルを秘めたワインです。10年くらいで酸も丸くなってきて良い熟成感を醸し出していきます。

ブルゴーニュ ブラン, キュヴェ ド ラ シャトレヌ

● BOURGOGNE BLANC, CUVÉE DE LA CHÂTELAINE

シャルドネ種100%。広さ約1.5haの畑はBeauneの丘の上にある「La Grande Châtelaine (ラ グランド シャトレヌ)」という区画にあります。青りんごのようなアロマ、上品で涼しげな果実味とミネラルがあり、繊細でキレのある酸味が冷製の肉料理や甲殻類と良く合います。下記の「Bourgogne Blanc」よりも樽熟期間が長く新樽も使用しているのでより厚みのある味わいになっています。

ブルゴーニュ ブラン

● BOURGOGNE BLANC

シャルドネ種100%。通常樽売りしてしまうワインを自社瓶詰して造られるブルゴーニュ ブラン。上記「Cuvée de la Châtelaine」の生産量が少ない時のみ生産されます。畑はムルソー村に位置する「Les Gouttes (レ グット)」という区画で、上記「Cuvée de la Châtelaine」よりも樽熟期間が短く、旧樽のみで熟成します。柑橘のニュアンスが強く、軽やかで飲みやすい味わいになっています。

ブルゴーニュアリゴテ

● BOURGOGNE ALIGOTÉ

アリゴテ種100%。畑の広さは約1.8haでMeursault 1級「Les Charmes (レ シャルム)」の東に位置する、林に囲まれた「Les Basses Gouttes (レ バス グット)」という平地の区画にあります。フレッシュな酸味とミネラル、品種特有の香味と果実味が楽しめます。

クレマン ド ブルゴーニュ キュヴェ プレスティージュ ブランド ブラン

● CRÉMANT DE BOURGOGNE CUVÉE PRESTIGE BLANC DE BLANCS

シャルドネ種80%とアリゴテ種20%のアサンブラージュで造られます。畑はムルソー村とピュリニイ モンラッシュエ村の境にあり、すべて手摘みで収穫されます。圧搾機でプレスされてできたワインのベースとなるジュースは醗酵前澱引きをした後、40%は櫛樽で、残り60%はステンレスタンクでアルコール醗酵、マロラクティック醗酵をさせます。その後、アサンブラージュされて「méthode traditionnelle方式」で仕上げられて行きます。最低でも18ヵ月間寝かせられます。爽やかながらもしっかりとした果実味と酸味、力強い泡立ちが白身の肉、平目やホタテ貝などの魚介類と相性が良く、また櫛樽からくるデリケートで軽やかな木の香りがチョコレートを使ったデザートとピッタリ合います。

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、シャルドネ種、アリゴテ種のアサンブラージュで造られます。圧搾機でプレスし澱引きした後、すべてステンレスタンクで醗酵させ、同じように「méthode traditionnelle方式」で仕上げられます。最低でも9ヵ月間寝かせられます。アペリティフとして飲むとフレッシュで繊細な泡と酸味が食欲をそそり、食前の会話を弾ませてくれます。

クレマン ド ブルゴーニュ ブリュット ロゼ

● CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT ROSÉ

ピノノワール種100%で造られます。プレス機に葡萄を一晩入れておいて軽く色だしをし、ステンレスタンクで醗酵させ、「méthode traditionnelle方式」で仕上げられます。最低でも9ヵ月間寝かせられます。また、マセラシオン カルボニックで品種のアロマをしっかり引き出します。軽やかな泡と赤い果実の甘味と酸味が口の中に広がり食欲を増進させてくれるので、アペリティフとして最適です。ブルゴーニュ ルージュの畑の一部の葡萄がクレマン用として使われます。

ブルゴーニュ ムスー ルージュ セック

● BOURGOGNE MOUSSEUX ROUGE SÉC

ピノノワール100%。醸造方法はクレマン ド ブルゴーニュ ロゼと同じですが、ロゼは果皮の浸漬期間が一晩なのに対し、こちらは約8日間浸漬させて色を出しています。残糖は普通のクレマン ド ブルゴーニュの約4倍もあるので「Brut」ではなく「Séc」に分類されます。INAOの制定する法律上、赤のスパークリングワインは「Crémant de Bourgogne」とは名乗れないため、「Bourgogne Mousseux (ブルゴーニュの泡)」という名称にしています。残糖が多いので甘味がありますが通常のスパークリングワインにはない渋味もしっかりあるので、飲み飽きしない味わいになっています。

マールド ブルゴーニュ

● MARC DE BOURGOGNE (1980年蒸留:アルコール42%)

赤ワインを造る段階で出る、ピノノワール種の圧搾滓から造られています。1980年収穫の圧搾滓を蒸留し、25年間樽熟させてから2005年に瓶詰めしました。マールを造る年はマールの質を高める為に圧搾を非常に軽めにするので、圧搾滓にもかなりのアロマとワインが残っています。

フィーヌドブルゴーニュ

● FINE DE BOURGOGNE (1984年蒸留:アルコール42%)

1983年収穫のワインを醸造する段階で出た澱を1984年1月に蒸留し、22年間樽熟させて2005年に瓶詰めしました。良い年しか造らず、さらに澱は少量しか発生しないので貴重です。