



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>

2019年10月

ドメーヌ クリスチャン ベラン エ フィス

DOMAINE CHRISTIAN BELLANG & FILS

地所:ブルゴーニュ地方 ムルソー村

弊社が長年取引をしてきたシャトー ドラヴェルがワイン造りを辞めたのに伴い、当主のベルトラン ダルヴィオ氏からシャトー ドラヴェルと同じようなコンセプト、ラインナップ、価格帯ということでご紹介いただいた当ドメーヌ。このドメーヌは蒸留設備を所有しており、シャトー ドラヴェルのマールドブルゴーニュを蒸留していた関係から今回のご紹介となりました。1789年から葡萄栽培をしていたドメーヌで長らくネゴシアンに葡萄を売っていましたが、1995年に現当主クリストフ氏がドメーヌを引き継ぎ、2006年から自社瓶詰でワインを造るようになりました。父方の家系がムルソーの畑を、母方の家系がサヴィニーレ ボーヌの畑を所有していたので、この2つのオペレーションを中心に約9.5haの畑を所有しています。フランスのエージェントを通して5～6年前に日本にワインが売られたことがあります。直接の日本への輸出は今回が初めてになります。

畑はリュットレゾネ農法で有機肥料を使用しながら頻繁に耕作をして畑を活性化させています。収穫は各区画の成熟度合いによって細かく収穫日を調整できるように敢えて機械摘みを採用、白ワインは圧搾後に低温での澱引きをしたのち、ステンレスタンク又は櫛樽で22～23℃の温度でゆっくり醗酵させ、10～18ヵ月間熟成させます。複雑さよりも繊細さを重視して基本的にバトナージュは行わず、瓶詰前にコラーージュとフィルターを実施します。赤ワインは100%除梗した後、ステンレスタンクで繊細さを出すために櫛入れと液循環は少なめで約3週間かけて醗酵させ、圧搾したのちに新樽20～30%の櫛樽に移して12ヵ月間熟成、その後ステンレスタンクで6ヵ月間寝かせ、瓶詰前に軽くフィルターにかけます。



当主のクリストフ ベラン氏(左)とムルソー村に所在するドメーヌ(右)

コトー ブルギニオン シャルドネ キュヴェ デ グット

● COTEAUX BOURGUIGNONS CHARDONNAY CUVÉE DES GOUTTES

シャルドネ種100%。畑はムルソー1級シャルムの東側に位置する粘土泥灰質の「Les Basses Gouttes (レ バス グット)」の区画にあり、2014年に植樹された若木の葡萄が使われています。国道74号線より西に位置する畑ですが、ここで作られるシャルドネは残念ながらブルゴーニュは名乗れません。櫛樽は使用せずステンレスタンクのみで醸造して10か月間熟成。色調は淡くフレッシュでエキゾチックな香り、口当たりは柔らかくもハツラツとした果実味があり、あまり熟成させずに若々しい美味しさを楽しんでいただきたいワインです。



ブルゴーニュ シャルドネ スー ラ ヴェル

● BOURGOGNE CHARDONNAY SOUS LA VELLE

シャルドネ種100%。畑はムルソー ヴィラージュに隣接する「Sous La Velle (スー ラ ヴェル)」の区画にあり、1973年に植樹された葡萄を使用しています。旧樽で醸造、10か月間熟成されているので樽香は控えめできれいな酸味と柔らかい口当たり、バランスが素晴らしく飲みやすい味わいに仕上がっています。隣接するムルソー スー ラ ヴェルにも畑を所有しているのでヴィンテージによっては格下げしてこのキュヴェに混ぜています。



サヴィニー レ ボーヌ

● SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

シャルドネ種100%。畑は「Les Ratausses (レ ラトス)」と「Les Planchots de Nord (レ プランショド ノール)」の2区画にあり、1999年に植樹された葡萄が中心で南向きの粘土石灰質土壌になります。新樽25%の櫛樽で醸造、10か月間熟成されるこのワインは杏子のような熟した果実の香り、肉厚で少しオイリーさもあるアフターのしっかりとしたワインです。サヴィニーレ ボーヌは生産量の約90%は赤ワインなので白ワインはあまりお目にかかれません。



ムルソー レ ティエ

● MEURSAULT LES TILLETTS

シャルドネ種100%。ムルソーの西側に位置する「Les Tillets (レ ティエ)」の区画に畑があり、南東向きの粘土石灰質土壌で1965年に植えられた葡萄が中心となります。醸造は新樽20%の櫛樽で行われ、熟成は18ヵ月と他のワインよりも長め。標高が高い畑のシャルドネから作られるこのワインは柑橘系の果実味とミネラル豊かで繊細な味わい。アフターにほんのり苦味がありますがバランスは整っています。



標高が高いムルソー レ ティエの畑



ムルソー プルミエ クリュ レ シャルム

● MEURSAULT 1ER CRU LES CHARMES

シャルドネ種100%。このキュヴェのみ近隣の生産者から葡萄を買っており、「Les Charmes-Dessous (レ シャルムドスー)」に植えられている1981年植樹のシャルドネを使用しています。醸造は自社葡萄と同じく新樽20%の櫛樽で行われ、18ヵ月間熟成させます。砂糖漬けの柑橘系果実の香りやトースト香、口当たりはとてもリッチで素晴らしいミネラルがアフターまで長く残ります。複雑で力強いワインなので3年くらい寝かせると真価を発揮し始めます。



サヴィニー レ ボーヌ ヴィエーユ ヴィーニュ

● SAVIGNY-LÈS-BEAUNE VIEILLES VIGNES

ピノ ノワール種100%。畑は「Les Petits Picotins (レ プティピコタン)」、「Les Planchots de Nord (レ プランショド ノール)」、「Les Ratausses (レ ラトス)」の3区画。粘土石灰質土壌で1960年代後半～1970年代前半に植えられた古木の葡萄で造られています。ステンレスタンクで約3週間醗酵させ、新樽20～30%の櫛樽で12か月間熟成させた後、6か月間寝かせます。熟した赤い果実の香り、ボーヌよりも繊細でエレガントな味わいに仕上がっています。



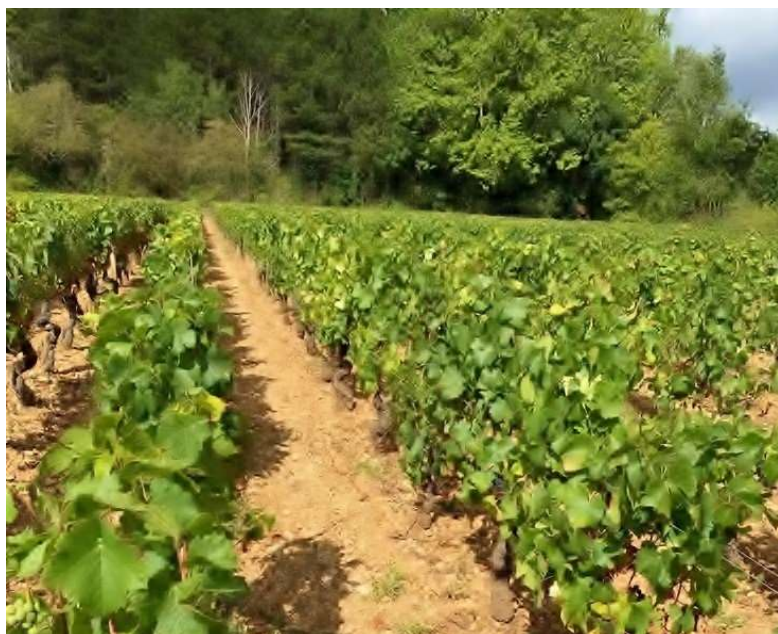
サヴィニー レ ボーヌのレ ラトスの畑



ボーヌ ロンボワ

● BEAUNE LONGBOIS

ピノ ノワール種100%。粘土石灰質土壌の「Longbois (ロンボワ)」の区画に植えられている1968年植樹の葡萄が中心。ステンレスタンクで約3週間醗酵させ、新樽20～30%の櫛樽で12か月間熟成させた後、ステンレスタンクで6か月間寝かせます。フレッシュなハーブ香やミネラルを感じさせる石の香りも感じられ、甘い果実味としっかりとしたタンニンがあるエネルギッシュな味わいです。



標高が高いボーヌ ロンボワの畑

