



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

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

FINESSE



2017年6月

ドメヌ デ オー ペミオン  
**DOMAINE DES HAUTS PÉMIONS**

クリストフ ドルーア

**CHRISTOPHE DROUARD**

地所:ロワール地方 ムスカデ セーヴル エメヌ地区 アロピエール村

前当主ジョゼフドルーア氏から約22haの畑を引き継いだ息子のクリストフドルーア氏は、アサンブラージュを第一に考えたワイン造りを行っています。ムスカデの葡萄品種はもちろん Muscadet ですが、別名を Melon de Bourgogne (ムロンドブルゴーニュ) と呼び、名前の通り元々はブルゴーニュ原産の白葡萄品種でしたが、ブルゴーニュ地方は気候的に寒くて育ちが悪かった為、大西洋からの海風の影響で暖かいこの地方で植えられるようになりました。

畑の仕立てはギュイヨ ナント式と呼ばれ、片翼式のギュイヨ方式とほぼ同じです。葡萄の木の樹齢は50～70年の物が多く、凝縮した葡萄が収穫されます。土壌は区画によって多少違いがありますが、基本的に珪素粘土質になります。

収穫後、選別をしてから区画ごとに空圧式圧搾機でプレスします。毎年6～7つのキュヴェに分けて醸造し、9月から翌年の4月まで約8ヵ月間、澱の上で熟成させます。区画ごとにそれぞれフルーティ、コク、ミネラル、香りなどの特徴があり、アサンブラージュを何度も繰り返してワインは完成します。醸造タンクはガラスのタイルで出来たもので地中に造られており、温度が安定していて熟成するのに適した環境になっています。



当主のクリストフ氏(左)と地下に造られたの醸造用タンク(右)

ムスカデ セーヴル エ メーヌ モニエール サン フィアクル

● MUSCADET SÈVRE ET MAINE MONNIÈRES SAINT FIACRE

ムスカデ種100%。下記ムスカデに使われているHauts Pémions (オー ペミオン)の区画の中でも樹齢や成熟度などで厳しく選別した葡萄のみを使用し、1haあたりの収穫量も制限しています。基本的な醸造は変わりませんが、熟成期間が下記のムスカデは8ヵ月間なのに対し、こちらは36ヵ月間ととても長くなっています。また、バトナーージュ(攪拌)も行っており旨味を引き出しています。南国フルーツのアロマ豊か、オイリーでマイルドな口当たり、余韻も長くしっかりとした味わいです。



ムスカデ セーヴル エ メーヌ シュル リー

● MUSCADET SÈVRE ET MAINE (SUR LIE)

ムスカデ種100%でそれぞれ特徴の違う7つのキュヴェをアサンブラージュしたもので、軸となるHauts Pémions (オー ペミオン)という区画を中心に、フルーティなGustais (ギュステ)、コクのあるPatis-Bourdin (パティブルダン)、ミネラル分が多く柑橘味のTillis (ティリ)、粘性があるNoés (ノエ)などの区画を絶妙なバランスで混ぜ合わせています。洋梨や白桃の香りが複雑に混じり合い、活き活きとした果実味とミネラル、爽やかな酸味が口の中に広がります。その清涼感は甲殻類や白身魚と非常に合います。ピシッと冷やせば蒸し暑い夏にはさらにおいしく感じられます。



Hauts Pémions(オー ペミオン)の区画(6月)