



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>

ドメーヌ デュ ペリカン

## **DOMAINE DU PÉLICAN**

地所:ジュラ地方 モンティニーレ ザルスール村

2020年3月

ヴォルネー村でワイン造りをしているドメーヌ マルキ ダンジェルヴィルの当主ギョーム ダンジェルヴィル氏と醸造責任者のフランソワ デュヴィヴィエ氏が、ブルゴーニュのような素晴らしいテロワールのワインを造りたいという探究心から2012年にジュラ地方アルボワの町に隣接する「Montigny-les-Arsures (モンティニーレ ザルスール)」村に設立しました。ドメーヌ名の由来はアルボワの町のエンブレムである「ペリカン」から引用したものです。15世紀末にヴォルネーの1級畑「Clos des Ducs (クロ デ デュック)」を所有していたブルゴーニュ公には一人娘がおり、彼女はアルボワの町のエンブレムを「ペリカン」に定めたローマ皇帝マクシミアン1世の妻だったので、現「Clos des Ducs (クロ デ デュック)」所有者であるギョーム氏はヴォルネーとアルボワの繋がりを想ってドメーヌ名を「ペリカン」としました。

所有する畑は約15haで、そのうちの5.8haは2003年からビオディナミ農法を取り入れてワイン造りをしていた「Château de Chavanes (シャトード シャヴァヌ)」が所有していた畑で、アルボワの代表的な葡萄品種であるサヴァニャン、シャルドネ、トルソー、プルサール、ピノノワールが植えられています。別の5haは「Grand Curoulet (グラン キュルレ)」と呼ばれているアルボワで最初に開墾された区画で素晴らしいサヴァニャン種の葡萄が出来ます。以前は「Jean Marc Brignot (ジャン マルク ブリニョ)」が所有しており2004年から2012年までビオディナミで運営されていました。残りの4.2haは「Montigny-les-Arsures (モンティニーレ ザルスール)」村の生産者で「ジュラの教皇」と呼ばれていた「Jacques Puffeney (ジャック ピュフネイ)」から2014年末に譲り受けた畑で、こちらもアルボワの品種に合う素晴らしいテロワールがある畑です。収穫は全て手摘みですが品種によって成熟スピードに差があるので約3週間に渡って続けられます。2018年ヴィンテージからアルボワにもブルゴーニュと同じように個々のテロワールがあることを世界に広めるために単一区画での醸造も始めました。

アルボワ サヴァニャン ウイエ

### ● ARBOIS SAVAGNIN OUILLE

葡萄品種はサヴァニャン種100%。葡萄の木の樹齢は平均30年で醸造所がある「Montigny-les-Arsures (モンティニーレ ザルスール)」村の複数の区画の葡萄を使用しており、土壌も多様で三畳紀(トリアス紀)の虹色の泥土、ジュラ紀中期の石灰岩で覆われた灰色泥土、そしてジュラ紀前期の泥灰土など様々な土壌が見られます。サヴァニャン種の特徴的なアロマを残すために収穫の1/3をひと晩果皮浸漬をした後、350ℓと500ℓの櫛樽、20~60hlの大樽などで醗酵させ、熟成は全体の半分を500ℓの櫛樽(新樽2%)で、残りを大樽やステンレスタンクで行っています。「Ouille」とは補酒を意味する「Ouiller」から来ている言葉で、ジュラ地方ではサヴァニャン種は主に被膜で酸化させて醸造されるものが多いですが、当ドメーヌではサヴァニャン種のフレッシュさとアロマを保つために2週間に1度のペースで同品種、同ヴィンテージのワインで補酒が行われています。柑橘系果実や南国の果実のアロマが素晴らしく、ハツラツとした酸味と柔らかい果実味、メリハリのある直線的な味わいが特徴です。

アルボワ グラン キュルレ サヴァニャン ウイエ

## ● ARBOIS GRAND CUROULET SAVAGNIN OUILLÉ

「Grand Curoulet (グラン キュルレ)」とは2012年のドメーヌ設立時に購入した広さ5haの畑の名前でアルボワの中でも最も良い区画の1つと言われており、さらにアルボワで1番最初に葡萄が植えられた場所でもあります。購入当時、1993年に植樹された約0.3haのサヴァニャン種の畑以外は樹齢60年以上の古木で、すでに良い葡萄が収穫できなくなっていたので、ほとんどの木を引き抜いてから畑の整地を行い、2015年にサヴァニャン種とシャルドネ種を植樹しました。区画の半分は最も古くかつ最も上質な泥灰土を形成している三畳紀(トリアス紀)の灰色泥灰土、もう半分は緑色や赤色のまだらの泥灰土でサヴァニャン種にとって理想的な土壌構成になっています。北向きの風通りの良い畑なので他の区画と比べて葡萄はゆっくり成熟します。前出の混醸のサヴァニャン同様、アロマを残すために収穫の1/3をひと晩果皮浸漬をした後、350ℓと500ℓの櫛樽、20~60hlの大樽などで醗酵させ、熟成には500ℓの古樽を使用しています。土壌由来の素晴らしいミネラル感が特徴的で、肉厚で深みがあるエネルギッシュな味わいは混醸のサヴァニャンよりも風格を感じさせ、アルボワにもテロワールがあることを認識させられます。



収穫前のサヴァニャン種の葡萄(9月)



カラフルな泥灰土

アルボワ サヴァニャン マセラシオン ペリキュレール

## ● ARBOIS SAVAGNIN MACÉRATION PELLICULAIRE

2018年ヴィンテージから混醸のサヴァニャンに使われる葡萄の一部を「Macération Pelliculaire (マセラシオン ペリキュレール)」いわゆる果皮浸漬を行って赤ワインと同じように醸造したキュヴェを造り始めました。選別、除梗後に開放桶で液循環を行いながら10日間醗酵させ、圧搾後に櫛樽とステンレスタンクに移して熟成させます。干し葡萄のような甘い香り、フルーティで酸味とミネラルのバランスも良く、緊張感を保ちながらもよりストラクチャーのしっかりとしたワインになっています。フィネススタッフがドメーヌで試飲していた際に同席していた2004年世界ソムリエコンクール優勝者のエンリコ ベルナルド氏は「アプリコットを使ったハト料理やモリーユ茸のクリームソース、タイ料理などのスパイシーなものが合うのではと感じます」とコメントしており、生産者曰くゴルゴンゾーラ、ロックフォールと併せて3大ブルーチーズと呼ばれているスティルトンというイギリスのチーズとも相性が良かったとのこと

アルボワ シャルドネ

## ● ARBOIS CHARDONNAY

葡萄品種はシャルドネ種100%。ドメーヌ設立当初からあるキュヴェで醸造所がある「Montigny-les-Arsures (モンティニーレ ザルスール)」村にある複数の畑のシャルドネを使っています。丘の頂上付近にある泥土質の畑と西向きの斜面にあるジュラ紀中期の石灰質に覆われた泥灰質土壌の畑がメインとなっています。標高は醸造所より高い400mで樹齢は10～45年、醗酵は350ℓや500ℓの櫛樽や20～60hlの大樽で行い、熟成は全体の30%は350ℓと500ℓの櫛樽(うち5%が新樽)、残りは大樽やステンレスタンクで行われます。石灰質が鋭さとキレ、泥土がボリュームとミネラル感を与えており、バランス良く飲みやすい味わいに仕上がっています。

アルボワ グラン キュルレ シャルドネ

## ● ARBOIS GRAND CUROULET CHARDONNAY

「ARBOIS GRAND CUROULET SAVAGNIN OUILLE」同様、ドメーヌ設立の2012年に購入した畑で、アルボワで1番最初に葡萄が植えられた畑、そして1番良い畑のひとつとされています。購入した際には60年以上の古木が植えられていましたが、すでにあまり良い葡萄が取れない状況だったため、ほとんどの葡萄の木を1度引き抜いてから畑を整備し、2015年に5haの畑にサヴァニャン種を2/3、シャルドネ種を1/3植樹しました。シャルドネはこの区画の中でも標高が高い場所に植えられており、ヴォルネーの1級区画「Clos des Ducs (クロ デ デュック)」に似ている泥灰質土壌がワインに緊張感を与えています。醗酵は350ℓや500ℓの櫛樽や20～60hlの大樽で行い、500ℓの古樽で熟成させています。洗練されたエレガントな香り、ミネラル豊かで余韻も長く、混醸のシャルドネよりも辛口で直線的な味わい

アルボワ アン バルビ シャルドネ

## ● ARBOIS EN BARBI CHARDONNAY

葡萄品種はシャルドネ種100%。「En Barbi(アン バルビ)」は畑の名前で、ドメーヌが設立された2012年から混醸のシャルドネに混ぜられていましたが、2016年ヴィンテージから実験的に単一区画のキュヴェとして造っており、2018年ヴィンテージから本格的に単一区画で瓶詰されることになりました。南向きの畑は斜面に囲まれた円形劇場のような形をしており、風から守られているおかげで温暖なので葡萄の成熟はとても早く進みます。樹齢は約15年で粘土質に覆われた泥灰質土壌で水はけが素晴らしく、葡萄の木にかかるストレスが少ないのでとても健康で成熟した葡萄が収穫できます。醗酵は350ℓや500ℓの櫛樽や20～60hlの大樽で行い、熟成は全体の50%が350ℓと500ℓの櫛樽、30%は大樽、残り20%はステンレスタンクで行われています。南国の果物や火打石を連想させるようなアロマ、緊張感と滑らかなミネラル感、口に含んだときのボリューム感ときれいな酸味、混醸のシャルドネよりも旨味が凝縮した飲み応えのある味わいです。

アルボワ トロワ セパーージュ

## ● ARBOIS TROIS CÉPAGES

ドメーヌ設立当初から造っている赤ワインで醸造所がある「Montigny-les-Arsures (モンティニーレ ザルスール)」村に畑があります。主に標高300～400mの西向きの区画で土壌は一部石灰質に覆われた灰色泥灰土になります。葡萄品種は柔らかさとフルーティさを与えるピノ ノワール種60%、ストラクチャーと獣臭のような特徴的なアロマを演出するトルソー種35%、繊細さとスパイシーさを与えるプルサーール種5%。除梗100%で醗酵は開放型の木桶やステンレスタンクで搾入れはせずに液循環のみで約2週間行い、熟成は全体の半分は228ℓの1～6年樽で、残り半分は大樽で行います。チャーミングな香りで甘味と酸味のバランスも良く、デリケートでとても深みのある味わいのワインです。

アルボワ プルサール

## ● ARBOIS POULSARD

ジュラの土着品種でこの地方以外ではほとんど栽培されていないプルサール種100%のキュヴェ。畑は「Montigny-les-Arsures (モンティニー レ ザルスール)」村にあり、樹齢は25～60年、土壌は泥土で所々に石灰質の砂地があります。プルサールはとても繊細な品種で成熟の期間が短く収穫も素早く行う必要があります。除梗100%で円錐台形の木製タンクで約2週間漻入れをせず極々軽い液循環のみで醗酵を行い、大樽で熟成させます。口当りはデリケートで空気のように軽く、イチゴなどの赤い果実やバラのしっかりとしたアロマ、エレガントなストラクチャー、軽やかなキャラクターのおかげで特に食事に合わせやすく色々な料理とマリアージュできますが、ワインだけでもその魅力的な味わいを十分に発揮しています。



収穫前のプルサール種の葡萄(9月)



醗酵作業中の液循環の様子

アルボワ ピノ ノワール

## ● ARBOIS PINOT NOIR

2018年から造り始めたピノ ノワール種100%のキュヴェ。畑は主に醸造所の裏にある「Clos Saint Laurent (クロ サン ローラン)」という標高340～380mの区画にあり、土壌はジュラ紀中期の石灰質に覆われたジュラ紀前期の灰色泥灰土で葡萄の木の樹齢は10～45年になります。除梗100%で醗酵は開放型の木桶やステンレスタンクで漻入れはせずに液循環のみで約2週間行い、熟成は全体の60%を228ℓの旧樽で、残り40%をステンレスタンクで行っています。赤い果実に少し柑橘系果実のアロマ、果肉を齧ったようなジューシーな果実味、デリケートでフレッシュな味わいは高い標高の畑と土壌構成に由来しています。

アルボワ ベランジェ トルソー

## ● ARBOIS BÉRANGER TROUSSEAU

アルボワの教皇と言われた「Jacques Puffeney (ジャック ピュフネイ)」がこの「Les Béranger (レ ベランジェ)」の区画の葡萄で造っていたトルソー種100%のワインのおかげで、世界中のトルソー愛好家にアルボワの名が知られるようになりました。そして2017年にこの畑はDomaine du Pélicanに委ねられ、2018年からトルソー種100%のキュヴェを造ることとなりました。畑は「Montigny-les-Arsures (モンティニー レ ザルスール)」村に区画があり、「Pupillin (ピュピラン)」という村がプルサール種の主要産地であるようにこの村もトルソー種の主要産地になっています。南～南西向きの畑で葡萄の樹齢は50年以上、標高は330～340mで土壌は沖積土と泥土に覆われた灰色泥灰土で地中には所々に石が埋まっているので排水も良く、特にトルソー種に向けた土壌構成になっています。除梗100%で醗酵は開放型の木桶やステンレスタンクで漻入れはせずに液循環のみで約2週間行い、熟成は228ℓと350ℓの旧樽で行います。赤い果実の甘い香り、スパイシーでパワフルな果実味とエレガントで長く残る余韻、ボリューム感溢れる味わいで熟成のキャパシティを最も感じさせるキュヴェとなっています。