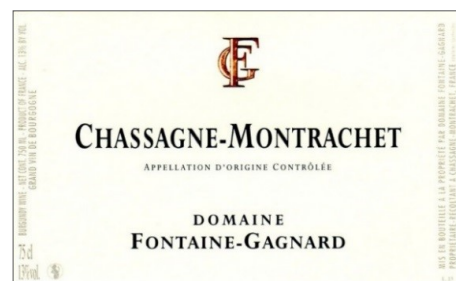




株式会社フィネス

〒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>



2019年1月

ドメーヌ フォンテーヌ ガニャール

DOMAINE FONTAINE-GAGNARD

地所:ブルゴーニュ地方 コートドボーヌ地区 シャサーニュ モンラッシェ村

このドメーヌは1985年に設立され、当主のリシャール フォンテーヌ氏はシャサーニュ モンラッシェ村の名家であるガニャールドラグランジュ、ブラン ガニャールを一族に持ちます。所有する畑はシャサーニュ、ポマール、ヴォルネイ村に約12haで、コクがあり力強くてトロみのある白と、色調が濃く肉厚な赤を造っています。畑の土壌は基本的には粘土石灰質ですが、区画によって様々な特徴があり、それがワインのキャラクターに個性を与えています。葡萄の木の仕立てはギュイヨ式で、1株につき6~8房に制限します。

収穫は全て手摘みで除梗は100%、醗酵前に低温浸漬を行います。アルコール醗酵は白の場合は228ℓの榼樽で、赤はコンクリートタンクで行います。温度調節には冷却パネルを使用し、白は最高15~26℃、赤は15~32℃で醗酵させます。ピジージュ、ルモンタージュは1日2~3回でアルコール醗酵終盤はルモンタージュのみ行います。熟成は白は約12ヵ月、赤は約18ヵ月でいずれも228ℓの榼樽で行います。このドメーヌではフランス中央のCHERという地方の榼の木を自ら購入し、庭で2年間乾燥させてから樽業者に製造してもらっています。新樽率はブルゴーニュとヴィラージュが20%、1級と特級が30%になります。



セリーヌ(左)&リシャール(右) フォンテーヌ親子

ヴォルネー プルミエ クリュ, クロ デ シュヌ

● VOLNAY 1ER CRU, CLOS DES CHÊNES

ピノ ノワール種100%。所有畑の広さは約0.35haで隣接する1級区画「タイユピエ」同様、南東向きのとても石が多い区画で葡萄は1960年に植えられました。赤い果実のアロマ、酸とミネラルがとても豊かで最初のうちは固さもありますが、力強さとしなやかさを兼ね添えたリッチな味わいになっています。

ポマーレ プルミエ クリュ, レ リュジアン

● POMMARD 1ER CRU LES RUGIENS

ピノ ノワール種100%。葡萄の植樹は1985年で所有畑の面積は約0.22ha、小石の多い粘土質土壌で傾斜のある区画です。色合いは深紅でブラックベリーのような濃厚なフルーツのアロマ、タンニンも力強く、骨格のしっかりしているワインです。

シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ モルジョ

● CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU, MORGEOT

ピノ ノワール種100%。1964年に植樹された葡萄で所有面積は約0.31ha、小石が散らばる粘土質土壌の区画になります。下記の1級クロ サン ジャンよりも色調が濃く骨格がしっかりとしたタニックなタイプの味わいで、どちらかという熟成向けのワインです。

シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ, クロ サン ジャン

● CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU, CLOS SAINT-JEAN

ピノ ノワール種100%。葡萄の植樹は1954年で、所有畑の面積は約0.3ha、丘の中腹に位置する見晴らしの良い区画です。土壌は主に赤土の粘土質で石はあまり見られません。色合いがとても綺麗で香りもよく、果実味豊かでタンニンも柔らかくデリケートな味わいのワインです。

シャサーニュ モンラッシェ ルージュ

● CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE

ピノ ノワール種100%。所有畑の面積は約1.3haで「Les Voillenots Dessus (レ ヴウユノドゥ シュ)」や「Mouchottes (ムショット)」など5~6区画の葡萄を使用、葡萄の植樹は最も古いもので1938年、土壌は泥灰石灰質になります。色合いは鮮やかなルビー色で香りも高く、酸味柔らかでなめらかなタンニン、バランス良く飲みやすい味わいです。

ブルゴーニュ ルージュ

● BOURGOGNE ROUGE

ピノ ノワール種100%。葡萄の木の樹齢は約50年で所有畑の面積は約0.9ha、白亜粘土質と泥灰質土壌が混じり合い、ヴォルネー村の「Les Longbois (レ ロンボワ)」とシャサーニュ モンラッシェ村の「La Platière (ラ プラティエール)」に畑があります。色合いはとても淡いですが、素晴らしい果実味がありストラクチャーがしっかりしていてワインの色とのギャップに驚かされます。

ブルゴーニュ パストゥグラン

● BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN

シャサーニュ モンラッシェ村の東にある「Les Saugeots (レ ソージョ)」という区画に樹齢約45年のピノ ノワールとガメと一緒に植えられています。葡萄の比率は各50%ずつで最初から混ぜて醸造。醸造方法は基本的に他の赤ワインと同じですが、フレッシュな果実味を活かすために新樽は使わず旧樽のみで熟成させています。色調淡くチャーミングな果実味と酸味、軽やかでバランス良く飲みやすい味わい。ブルゴーニュ ルージュ同様、ブルゴーニュ パストゥグランとしては高いレベルの造りになっています。

ル モンラッシェ グラン クリュ

● LE MONTRACHET GRAND CRU

シャルドネ種100%。1978年にリシャール氏の義理の祖父にあたるエドモンド ガニヤール氏が畑を購入し、1996年からフォンテーヌ家で醸造するようになりました。所有畑の面積は僅か0.07haで土壌は泥灰土と粘土質から構成され、南東向きの緩やかな斜面に樹齢60～70年の葡萄が植えられています。年間生産量は最大でも600本ほどしかなく、非常にオイリーで濃厚、凝縮した果実味と酸味、ミネラル旨味と苦味、どこまでも続くような余韻がこのワインのポテンシャルを物語っています。

バタール モンラッシェ グラン クリュ

● BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU

シャルドネ種100%。最も古い木は1930年に植樹されたもので南西～南東向きの緩やかな斜面の粘土質と砂泥が混ざりあった畑に3つの区画を所有、合計面積は約0.3haになります。白い花や甘い柑橘系果実のアロマ、肉厚な果実味と酸味、たっぷりとした旨味の余韻が長い味わいです。下記クリオ バタールよりも熟成に少し時間を要します。

クリオ バタール モンラッシェ グラン クリュ

● CRIOTS-BATARD-MONTRACHET GRAND CRU

シャルドネ種100%。畑の広さは約0.3haで葡萄の植樹は1930年、南東向きの粘土質土壌で石が多く見られます。隣接するバタール モンラッシェよりも低地になるので北風の影響を受けにくく、さらに日当たりが良いので葡萄の成熟が早いのが特徴。パイナップルなどの南国果実のようなアロマ、ハツラツとした酸味と直線的な味わい、力強くもバランスの取れた味わいです。



日当たりの良いクリオ バタール モンラッシェの畑(9月)

シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ, ラ マルトロワ

● CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU LA MALTROIE

シャルドネ種100%。1級マルトロワに格付けされる「Ez Cretz(エクレ)」と「Les Rebichets(レルビシエ)」という場所に約0.8haの区画を所有。葡萄は1950～60年に植えられ、土壌はフィルター状の軽めの粘土質、日当たりが良く暖かい場所で葡萄の成熟が早いのが特徴です。シャサーニュ モンラッシェ1級の中でも酸味が柔らかく、凝縮感や余韻はそこまでありませんがバランス良いタッチの飲みやすさがあるワインです。

シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ, レ カイユレ

● CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU LES CAILLERETS

シャルドネ種100%。1級カイユレに格付けされる「Vigne Derrière(ヴィーニュ デリエール)」に約0.56haの畑を所有し、葡萄は1962～66年に植えられました。畑は緩やかな斜面になっており、表面は白土で覆われ、その下に粘土が堆積しています。石灰質が多い斜面上部の葡萄はミネラルを、粘土質が多い下部の葡萄はリッチさをワインに与える特徴があり、ハツラツとした酸味とミネラル、若いうちは力強く四角さを感じるカッチリとした味わいがあります。

シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ, ラ ロマネ

● CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU LA ROMANÉE



傾斜の急なラ ロマネの畑(5月)

シャルドネ種100%。1級区画ラ ロマネの東側に約0.35haの畑を所有、東向きの急傾斜で日中は暑いですが西日は当たらないので夜は冷える場所です。きめの細かい粘土質土壌で葡萄の樹齢は約50年、寒暖の差が大きく成熟がゆっくり進むので複雑なアロマのある葡萄が収穫出来ます。熟した濃厚な果実味と酸味、若いうちは固さがありますが肉厚な旨味と素晴らしい余韻の長さがこのワインのポテンシャルを感じさせます。

シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ, ラ ブードリオート

● CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU, LA BOUDRIOTTE

シャルドネ種100%。1級ブードリオートに格付けされる「Les Fairendes (レ フェランド)」という場所に約0.8haの畑を所有。葡萄の植樹は古いもので1945年、小石が多く散らばる木目細かい粘土質土壌の南東向きの区画になります。白い花のアロマ、繊細さと力強さのバランスが素晴らしく、ストレートでカッチリとした味わい。ガニヤールドラグランジュの1級ブードリオートとの違いはこちらのほうが樽熟期間が短く、さらに新樽率が高いことです。

シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ, モルジョ

● CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU, MORGEOT

シャルドネ種100%。1級モルジョに格付けされる「Les Brussonnes (レ ブリュソヌ)」という場所に約0.23haの畑を所有。葡萄の植樹は1956年で小石の多い粘土質土壌です。若いうちは引き締まりのある固さがありますが、豊かなミネラル旨味と苦味のある力強い味わいで熟成させると真価を発揮します。

シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ, レ ヴェルジェ

● CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU, LES VERGERS

シャルドネ種100%。所有する約0.71haの畑は東から南向きの緩やかな斜面の鉄分を多く含む赤土土壌で、1972年に葡萄は植えられました。ハツラツとした酸味が良く出る区画で、オイリーさもありますが瑞々しい果実味が豊かで余韻にしっかりと酸味を感じられる緊張感のある味わいです。

シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ, クロ デ ミュレ

● CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU, CLOS DES MURÉES

シャルドネ種100%。1級区画クロ サン ジャンも名乗れる「Les Murées (レ ミュレ)」という畑を単独所有しています。広さは約0.34ha、粘土が少なく石が多く散らばる土壌で葡萄は1971年に植樹されました。比較的暖かい早熟な畑で他の1級よりもエレガントで繊細な味わいになりやすい特徴があります。

シャサーニュ モンラッシェ ブラン

● CHASSAGNE-MONTRACHET BLANC

シャルドネ種100%。「La Bergerie (ラ ベルジュリー)」や「Les Voillenots Dessus (レ ヴウユノドゥシュ)」など7区画の葡萄を使用、葡萄の植樹は最も古い木で1960年、所有畑の面積は約1.7haになります。白い花やリンゴの香り、酸味は控えめでタッチも柔らかく、程よく甘味もあってオイリーで飲みやすい味わいです。