



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7月

ドメヌ アンリ グージュ

DOMAINE HENRI GOUGES

地所:ブルゴーニュ地方 コートドニュイ地区 ニュイサン ジョルジュ村

第一次世界大戦後、父親より9haの畑を譲り受けたアンリ グージュ氏は1925年にドメヌを設立し、マルキ ダンジェルヴィル氏やアルマン ルソー氏らと共にその時代に蔓延していた粗悪なブルゴーニュワインを無くす為にINAOを設立し、区画やクラスを決める際、自分たちの畑があるニュイサン ジョルジュとヴォルネーには自己最良をしないようにグラン クリュを設定しませんでした。アンリ氏の孫のピエール氏、クリスチャン氏がそれぞれ畑と醸造を担当してドメヌを運営していましたが、両氏とも定年を迎えたため、現在はピエール氏の息子であるグレゴリー氏が中心となって、ニュイサン ジョルジュのみ15haの畑でワイン造りを行っています。

昔からコートドールの傾斜が急な畑では、雨が降った後に土が流れてしまうという問題がありました。これに対し、ピエール氏は1975年に葡萄の木の間列の間に芝生を植える方法を生み出しました。これは降雨後の土地の侵食を防ぐだけでなく、雑草が生えるのを抑える働きもありました。また、丈の高い雑草が生えない為に畑の通気が良く、カビの発生を抑制する効果もありました。さらに、芝生があることで葡萄の根は横ではなく下に向かって伸びるため、地中深くの養分を吸収することができ、結果としてテロワールを明確に表現することができました。また、徐々に畑をビオロジック(有機栽培)に変えていき、2008年から100%ビオロジックになりました。

畑で厳選して収穫された葡萄は2007年に新設された醸造所の2階にある選別台で厳しく選別、タンニンが出過ぎないように特殊な除梗機で破碎しないまま100%除梗され、地上階にある醗酵タンクへ重力によって運ばれます。アルコール醗酵に使われるコンクリートタンクはアンリ グージュ氏の時代に造られた古いものが使われており、タンク上部が開いている開放桶ではないのでアルコール醗酵の際に発生するガス(二酸化炭素)がタンク内部に溜まりやすく、醗酵作用がゆっくりと進むので、じっくりと葡萄から色とアロマを引き出せます。搾入れはタンク内に設置されている金網状の機械で行い、ガスによって押し上げられた果皮や種と果汁の接触を増やしてアロマやタンニンを引き出します。その後、新樽率約20%の櫛樽に移されマロラクティック醗酵をさせて18ヵ月間熟成されます。とても綺麗な葡萄が取れるのでそのままでも十分透明感がある為、コラージュやフィルターは行わずに瓶詰めされます。



グレゴリー グージュ氏(左)とコンクリートタンクが並ぶ醸造所の様子(右)

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ, レ サン ジョルジュ

● NUIITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU, LES SAINT-GEORGES

ピノ ノワール種100%。INAO設立の経緯(当ドメーヌ説明参照)から特級区画が存在しないこのオペラシオンの中で最もそれに近い畑と言われている区画。合計7haの畑を13の生産者で分割しており、当ドメーヌはそのうちの1.1haを所有しています。複雑かつエレガント、ピュアな果実味と繊細ながらも力強いタンニンが特徴でこのワインの真の姿を見るには少なくとも10年は寝かせる必要があります。現在この区画を所有する生産者で組合を作って特級区画に格上げさせるようにINAOに申請しています。



レ サン ジョルジュの畑(9月)

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ, レ ヴォークラン

● NUIITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU, LES VAUCRAINS



ピノ ノワール種100%。広さは約1ha、自然とあまり実が大きくなる区画で平均26hl/haしか収穫できません(法律の限度は45hl/ha)。樹齢60~80年の木が多く毎年少しずつ植え替えをしています。特級区画のないニュイ サン ジョルジュの中で最も特級に近いクオリティがあるとされている1級「レ サン ジョルジュ」とこの「レ ヴォークラン」を比較すると、「レ サン ジョルジュ」は開いている時期が長いので飲むタイミングを見つけやすく、あまりワインを知らない人でも飲みやすいのに対し、この「レ ヴォークラン」は飲むタイミングが難しく熟成させたい人向けで時間と説明が必要なワインになっています。

レ ヴォークランの畑(9月)

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ, レ プリュリエ

● NUIITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU, LES PRULIERS

ピノ ノワール種100%。畑の広さは約1.8haでニュイサンジョルジュ村のボーマ側に位置し、標高の高い所の土壌は石灰質が多くミネラルが豊富で、低い所は粘土質が多く味わいに深みを与えます。また、樹齢15年の若木と最高で樹齢70年にもなる古木をアサンブラージュして造ることで新鮮さとミネラル、獣肉のような野性的な果実味と凝縮感を表現しています。当ドメーヌが単独所有する1級区画「クロデ ポレ サン ジョルジュ」と標高や樹齢などの条件は同じですが、テロワールの影響から全く違う味わいになります。



畝に芝生が植えてあるレ プリュリエの畑(9月)

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ, クロ デ ポレ サン ジョルジュ

● NUIITS-SAINIT-GEORGES 1ER CRU, CLOS DES PORRETS ST-GEORGES



朝日が昇るクロ デ ポレ サン ジョルジュの畑(9月)

ピノ ノワール種100%。畑の広さは約3.5haで南側(ボージュ側)に位置し、粘土の層が厚いリッチな土壌で東向きの日当たりが良い場所にあります。区画名は「Les Poirets (レ ポワレ)」ですが、詳しくは「Porrets Saint-Georges (ポレ サン ジョルジュ)」と「Clos des Porrets Saint-Georges (クロ デ ポレ サン ジョルジュ)」に分類され、「Clos des Porrets Saint-Georges」を単独所有しているこのドメーヌでは詳しい畑名を採用し、このように名付けています。骨格が太く、凝縮感がありミネラルも豊富でしっかりとした味わいです。

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ, レ シェヌ カルトー

● NUIITS-SAINIT-GEORGES 1ER CRU, LES CHENES CARTEAUX

ピノ ノワール種100%。畑の広さは約1ha、ニュイ サン ジョルジュ村の最南端にあり、約半世紀前に葡萄が植えられました。丘の上の森に隣接した急傾斜の畑で地表に小砂利が散らばっている粒の細かい粘土質土壌です。ニュイ サン ジョルジュらしいストラクチャーと力強さもありますが、果実味がとてもエレガントで1級の中ではバランスが整いやすいワイン。隣接する1級畑「レ サンジョルジュ」や「レ ヴォークラン」よりも早くから楽しめるようになります。



傾斜のあるレ シェヌ カルトーの畑(9月)

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ, レ シェニヨ

● NUIITS-SAINIT-GEORGES 1ER CRU, LES CHAIGNOTS



レ シェニヨの収穫の様子(9月)

ピノ ノワール種100%。葡萄の木の樹齢は約30年で畑の広さは約0.5ha。ドメーヌ創設者のアンリ氏は「真のニュイ サン ジョルジュのワインはストラクチャーと集中、力強さがある南側のワイン」という信念を持っていたので、その時代に所有畑のほとんどを購入した当ドメーヌは南側に畑が集中しており、この区画が唯一村の北側にある畑になります。ヴォージュ ロマネに近いこともあってそのテロワールも反映され、ニュイ サン ジョルジュとしては繊細で口当たりも柔らかく、エレガントで女性的な味わいになりやすい傾向があります。

ニュイ サン ジョルジュ

● NUIITS-SAINIT-GEORGES

ピノ ノワール種100%。所有畑の総面積は約4haで南側の「Belle Croix (ベル クロワ)」「Les Fleurières (レ フルリエール)」「Les Brûlées (レ ブリュレ)」「Les Chaliots (レ シャリオ)」等、1級に隣接する数区画の葡萄を最初からアサンブラージュして造られます。1級には及ばないものの、果実味と酸味が豊かでタンニンもしっかりしており、余韻と味わいの強さがある典型的なニュイ サン ジョルジュのワインです。

ブルゴーニュ ルージュ

● BOURGOGNE ROUGE

ピノ ノワール種100%。ニュイ サン ジョルジュの町の南側、国道74号線を挟んでクロ デ ポレの真東の平地にある、広さ約0.2haの石灰質土壌の区画「Le Petit Chaliot (レ プティ シャリオ)」と丘の麓にある、広さ約0.8haの粘土石灰質土壌の区画「Les Dames Huguettes (レ ダム ユゲット)」の葡萄をアサンブラージュして造られます。果実味、酸、タンニンのバランスがとれていて長熟にも耐えられる力を持っています。

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ, ラ ペリエール

● NUIITS-SAINIT-GEORGES 1ER CRU, LA PERRIERE

ピノ ブラン種100%。1級区画「クロ デ ポレ サン ジョルジュ」に植えられていたピノ ノワールが突然変異したもので、ドメヌ創始者のアンリ グージュ氏が発見したのでドメヌでは「ピノ グージュ」と呼ばれています。畑の広さは0.4haほどありますが腐敗が起きやすい区画で平均収量は20hl/haほど、元々は石切り場だった場所で多くの石を含む石灰質土壌になっています。ステンレスタンクで醗酵させ、新樽30%で約12ヵ月熟成、コラーージュはせず瓶詰前に軽くフィルターを掛けます。ミネラル豊かで透明感があり、とても複雑な味わいがあるワインです。



石切り場に近いラ ペリエールの畑

ブルゴーニュ ピノ ブラン

● BOURGOGNE PINOT BLANC

ピノ ブラン種100%。上記「ペリエール」の葡萄から選りすぐられたものを挿し木して植えられており、樹齢は約30年になります。オート コート ド ニュイに近い丘の頂上付近の標高370mの場所に畑があり、土壌は小石混じりの少し深い粘土石灰質になっています。ステンレスタンクで醸造、前年に上記「ペリエール」の熟成に使用した新樽を翌年に1年樽として使用し、約6ヶ月間熟成させます。タッチは力強く引き締まりがありますが、アロマ豊かでアフターに旨味が広がる真っ直ぐなわかりやすいキャラクターのワインになっています。