



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3月

ドメーヌ マンシア ポンセ

DOMAINE MANCIAT PONCET

地所:ブルゴーニュ地方 マコネ地区 シャントレ村

プイ フィッセを生産する4つの村の1つ、周囲を葡萄畑に囲まれた丘の上のシャントレ村にあるこのドメーヌは、5世代に渡る家族的経営の生産者です。先祖代々培ってきた経験と最新の技術を組み合わせて、真面目でテロワールに忠実なワインを造っています。マコンの町の西にそびえる広大なヴェルジソンとソリュトレの丘の斜面に約22haの畑を所持していて、土壌は主に粘土質と石灰質です。葡萄の木の仕事は片翼式ギユイヨ方式でテロワールを忠実に表現するために環境を尊重してリュット レゾネ(減農薬農法)によって葡萄を栽培しています。夏には摘房を行ない、収穫量をコントロールして質の高い葡萄を作ること心掛けています。

収穫は手摘みで行われ、畑で選別した後すぐに醸造所に運ばれて空圧式の圧搾機に掛けられます。醗酵前澱引きをした後、タンクに移されて自然酵母でアルコール醗酵。自然酵母を使うことによってそれぞれのテロワールが表現できるようにしています。そして澱上で熟成させて旨味要素を引き出し、軽くフィルターにかけて必要に応じてコラーージュも行います。

プイ フィッセ, エクセレンス

● POUILLY-FUISSÉ, EXCELLENCE

シャルドネ種100%。様々な区画の樹齢50年以上にもなる古木の葡萄のみを使用し、さらに良い葡萄が収穫出来た年だけ造る特別なキュヴェ。圧搾した果汁を低温で寝かし、グリセリンを出してオイリーにしてから新樽率20~25%の檜樽でアルコール醗酵、そのまま約11ヵ月熟成します。パイナップルのようなアロマ、果実味、酸味ともに非常に凝縮感があり、料理がなくてもこのワインだけで満足できるほどです。不定期で年間僅か1200本しか生産されない貴重なワインです。



当主のマリー ピエール マンシア女史

プイ フィッセ, グランド レゼルヴ

● POUILLY-FUISSÉ, GRANDE RÉSERVE

シャルドネ種100%。畑は西向きの粘土石灰質土壌で樹齢は60年以上、1株当たり7房で良く熟したもののみ収穫します。アルコール醗酵、熟成共に100%檜樽を使い、新樽の割合は30%、残りは1~4年物の樽で、熟成は澱の上で行なわれます。1週間に1回、バトナーージュ(攪拌)をして澱の旨味を引き出します。香りは蜂蜜やバターと香辛料の入ったパンを連想させ、フレッシュながらも柑橘類の砂糖漬けのような濃厚な果実味でとてもオイリーかつ、酸味がしっかりとしているので味に締まりがあります。

プイ フィッセ, レ クレイ

● POUILLY-FUISSÉ, LES CRAYS

シャルドネ種100%。マコンの町の西にそびえるヴェルジッソンという丘にレ クレイの区画があり、標高375～400mの南向きの斜面に約1.5haの畑を所有しています。土壌は粘土石灰質で葡萄の樹齢は50年以上、アルコール醗酵、熟成は25%はステンレスタンク、75%は2～6年樽で行なわれます。果実味がたっぷりとしていて、きめ細かな酸もあり、口当たりがとてもマイルドです。樽熟成をしているものをアサンブラージュしているため、下記のラ ロッシュよりもコクがありオイリーな味わいです。



丘の斜面に位置するレ クレイの区画

プイ フィッセ, ラ ロッシュ

● POUILLY-FUISSÉ, LA ROCHE

シャルドネ種100%。上記レ クレイと同じくヴェルジッソンの丘に畑はありますが、こちらのほうが少し標高が高い場所になります。粘土石灰質土壌の南東向きの斜面に約1.5haの区画を所有し、葡萄の樹齢は50年以上になります。アルコール醗酵及び熟成をステンレスタンクのみで行うことで上記レ クレイよりもキレのあるシャープな味わいになり、オイリーながらもフレッシュなアロマとミネラルが豊かな味わいになっています。

マコン シャルネイ ブラン

● MÂCON-CHARNAY BLANC

シャルドネ種100%。様々な区画に約11haの畑を所有していますが、日本向けのキュヴェにはその中の「Les Chênes(レ シェヌ)」という区画の樹齢40年の葡萄を使用しています。アルコール醗酵、熟成はステンレスタンクで行われますが、他のプイ フィッセなどのキュヴェよりもバトナージュ(攪拌)の頻度を抑えているのでよりフレッシュなアロマと爽やかな果実味、ミネラル豊かな軽やかな味わいに仕上げられています。

マコン ビュシエール

● MÂCON-BUSSIÈRE

ガメ種100%。畑は粘土石灰質土壌で広さは0.4haになります。ステンレスタンクでアルコール醗酵し、櫛樽で熟成させています。ガメ種特有の力強い果実味と酸味があり、凝縮感があります。ほのかに樽香があり、タンニンはとてもマイルドです。2004年以前はガメ種とピノ ノワール種を混ぜていましたが、法律が変わって2品種を混ぜるとブルゴーニュ グラン オーディネールになってしまう為、ピノ ノワール種は除いてガメ種100%になりました。

ブルゴーニュ ルージュ

● BOURGOGNE ROUGE

ピノ ノワール種100%。畑は粘土石灰質土壌で広さは0.4haになります。同じくステンレスタンクでアルコール醗酵させ、櫛樽で熟成させています。元々は上記のマコン ビュシエールに使われていたピノ ノワール種をブルゴーニュ ルージュとして醸造しました。コートドール地区のピノ ノワールよりも色彩が淡く、繊細な酸味もありますが比較的タニックな印象です。