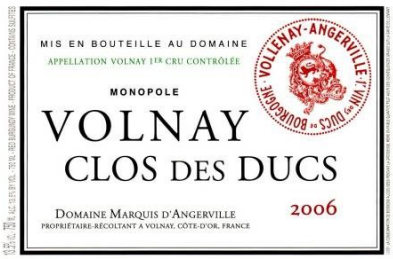
株式会社フィネス
〒105-0004 東京都港区新橋6-7-3
Tel 03-5777-1468 Fax 03-5408-5827
E-mail : info@finesse-wine.co.jp
URL : http://www.finesse-wine.co.jp



2017年10月

ドメーヌ マルキ ダンジェルヴィル

DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE

地所:ブルゴーニュ地方 コート ド ボーヌ地区 ヴォルネー村

約200年に渡り、ヴォルネーでワイン造りを続けている当ドメーヌ。1906年からINAO(フランス原産地呼称統制協会)の創立メンバーの1人であるマルキ ダンジェルヴィル氏がドメーヌの仕事を引き継ぎ、フィロキセラの被害にあった葡萄畑の再建に尽力しました。1952年には息子のジャック ダンジェルヴィル氏(現当主ギョーム ダンジェルヴィル氏の父親)がドメーヌを継ぎ、父同様に品質を重視したワイン造りを続け、また様々なワイン関連機関の設立に貢献しました。ジャック氏の他界後、2003年から息子のギョーム氏がドメーヌを引き継ぎ、ジャック氏と15年間共に仕事をしてきた農業技師であるルノード ヴィレット氏の助力を借りながらワイン造りを行っていましたが、ヴィレット氏が定年退職したため、プレモー プリセイ村にある「Maison Ambroise(メゾン アンブロワーズ)」で醸造を担当していたフランソワ デュヴィヴィエ氏が2005年から当ドメーヌに加入して現在では畑と醸造管理を任されています。

ドメーヌの「偉大なワインは葡萄の収量を制限した収穫から生まれる」という理念に基づき、1株につき6房に抑えて凝縮した質の高い葡萄を作っています。現在は約15haの畑を所有し、丁寧に耕作されている排水の良い石灰質泥灰土壌にたくさんの古木が地中深くにまで根を下ろして、様々な要素を葡萄に与えています。2006年ヴィンテージから毎年25%の割合でビオディナミに移行しており、2009年ヴィンテージからすべてビオディナミによる造りになりました。ビオディナミを導入したきっかけは自然へのリスペクトと土壌を元へ戻すためです。以前は化学肥料を使っていた影響から地中の生物が居なくなり土壌が固くなってしまっていたので、地中の生物を活性化させて土が柔らかくなって呼吸をするようになり、より素晴らしい葡萄ができて良いワインを造ることができると考えたからです。

当主のギョーム ダンジェルヴィル氏(左)と醸造責任者のフランソワ デュヴィヴィエ氏(右)

収穫は全て手摘みで除梗も100%行われます。醗酵前に低温で果皮浸漬を行い、温度管理がしやすく外気との遮断が容易という理由からアルコール醗酵は木製の開放桶で約14日間行います。果皮や種からタンニンを抽出しすぎないように櫂入れは行わず液循環のみ実施。熟成は228ℓの樫樽で15～18ヵ月間行われ、年にもよりますが新樽比率は約15～20%になります。また、白において2006年から醸造方法をかなり変えていて、昔はステンレスタンクでアルコール醗酵を行ってから樽に移していましたが、今はアルコール醗酵から樽を使用をしてそのまま熟成させています。瓶詰前に軽くコラージュとフィルターを行います。

アルコール醗酵用の木桶（左）と液循環の様子（右）

ヴォルネー　プルミエ　クリュ，　クロ　デ　デュック　（単独所有畑）

● VOLNAY 1ER CRU, CLOS DES DUCS (MONOPOLE)

ピノ ノワール種100%。当ドメーヌの醸造所に隣接する単独所有畑で中世にはブルゴーニュ公が所有していた区画。塀に囲まれた畑の広さは2.15haで樹齢は古いもので65年にもなり、樹齢ごとに4つのエリアに分けられています。鉄分をあまり含まない石灰質泥灰土壌で水はけが良く、東～南東向きの畑はとても日当たりが良いので成熟した葡萄が収穫出来ます。エレガントで様々な要素が感じられ、ヴォルネーの中でもボリュームのあるエネルギッシュで長熟タイプのワインです。

日当たりが良くヴォルネー村を一望できるクロ デ デュックの畑

ヴォルネー　プルミエ　クリュ，　タイユピエ

● VOLNAY 1ER CRU, TAILLEPIEDS

ピノ ノワール種100%。鋭く尖った、骨のような砂利が多い区画で約1.07ha所有しています。「タイユピエ」の名前の由来は、畑に尖った石が多く、昔働いていた農民の靴がすぐに擦り切れてしまったことから「taille(タイユ) ＝切断」:「pied(ピエ)＝足」と呼ばれるようになりました。樹齢は約40年で、非常に痩せている土地を象徴するかのように繊細で、余韻が長くストレートな、気品溢れるワインです。一部植え替えをしている影響から近年は生産量が少なくなっています。

尖った石が地表を覆うタイユピエの畑（左）と植え替え中の休耕地を馬で耕す様子（右）

ヴォルネー　プルミエ　クリュ，　カイユレ

● VOLNAY 1ER CRU, CAILLERETS

ピノ ノワール種100%。広さは約0.65haで小砂利と赤い粘土質の痩せた土壌です。1998年と2002年に植え替えをしていて若木の多い区画です。小石の割合が多いので鉱物的なミネラルがワインからも良く感じられます。また、繊細さと力強さが共存していてバランスがとても良いワインです。2012年ヴィンテージから新たに購入した樹齢約60年の区画も混ぜているので少しリッチでまろやかになっています。

小石がたくさん散らばるカイユレの畑

ヴォルネー　プルミエ　クリュ，　フルミエ

● VOLNAY 1ER CRU, FREMIETS

ピノ ノワール種100%。ポマールとの境にあるこの区画に約1.57haの広さを所有し、粘土石灰質土壌に泥灰土からなる岩が所々に見られる畑です。当ドメーヌが所有する畑の中でも葡萄の成熟が早く、収穫も最初に行われることが多い区画です。繊細な甘みと1本線の通った綺麗な酸味があり、バランスが抜群で余韻も長く、エレガントながらもボリュームの感じられるワインです。

日当たり良く早熟なフルミエの畑

ヴォルネー　プルミエ　クリュ，　シャンパン

● VOLNAY 1ER CRU, CHAMPANS

ピノ ノワール種100%。「シャンパン」とは「傾斜の畑」という意味で、文字通り地表がきれいな曲面を描いている畑です。樹齢は約35年で東西に伸びる2つの区画を所有しており、広さは約4haになります。ヴォルネーの1級の中では赤土が多く、痩せた区画で低地では砂利が多い粘土質で高地になるにつれて岩肌が露わになりゴツゴツした石灰質土壌になります。石灰質土壌からくる繊細さとミネラル風味、粘土質からくる力強さとボリュームの調和が取れていてヴォルネーのキャラクターを1番良く表現しているワインです。

緩やかな斜面が伸びるシャンパンの左側の区画（左）とやや樹齢が若いシャンパンの右側の区画（右）

ヴォルネー プルミエ　クリュ，　クロ　デ　ザングル

● VOLNAY 1ER CRU, CLOS DES ANGLES

ピノ ノワール種100%。「Angle＝角」の名の通り、グラン クリュ街道に面したT字路の角にある区画で三角形の形をしている、広さ約0.5haの傾斜がほとんどない区画です。2008年が初の単独区画での瓶詰めで以前はヴォルネー1級として別の区画の物と混ぜて醸造されていました。樹齢50年ほどの木から造られるワインはとても繊細でデリケート、ピノ ノワールのエレガントさが良く出ています。

塀に囲まれたクロ デ ザングルの畑

ヴォルネー　プルミエ　クリュ

● VOLNAY 1ER CRU

ピノ ノワール種100%。当ドメーヌの単独所有畑クロ デ デュックに隣接する「Pitures（ピチュール）」とヴォルネー村の東に位置する「Mitans（ミタン）」という2つの1級畑をアサンブラージュして造られるキュヴェ。以前は「Clos des Angles（クロ デ ザングル）」の区画もこのヴォルネー1級に混ぜられていました。その他に1級畑の若木もこのキュヴェに混ぜられています。とてもピュアでミネラル豊か、直線的で余韻の長い味わいのワインです。

クロ デ デュックに隣接するピチュールの畑

ヴォルネー

● VOLNAY

ピノ ノワール種100%。ヴォルネー ヴィラージュに格付けされている「Grand Champs（グラン シャン）」と「Les Pluchots（レ プリュショ）」の2区画に合計約0.47haの畑を所有しています。いずれも1級畑に隣接する区画で葡萄の樹齢は約40年、ピノ ノワールの綺麗な色合いがワインにも良く出ていて、甘い果実味と良質のタンニン、綺麗な酸味がバランスよく共存しています。

1級区画のすぐ下に位置するレ プリュショの畑

ポマール プルミエ クリュ， コンブ ドゥシュ

● POMMARD 1ER CRU, COMBES DESSUS

ピノ ノワール種100%。ヴォルネーとポマールの境界にある区画でグラン クリュ街道に面した場所に約0.38haの畑を所有。2009年ヴィンテージまではヴィラージュとして格下げして瓶詰していましたが、樹齢が50年を超えて凝縮した葡萄が収穫できるようになったので、現在は1級クラスとして販売しています。良く熟した葡萄の果皮を思わせるような渋味、フルーツを齧ったようなパワフルな果実味はヴォルネーばかりの当ドメーヌの赤ワインの中では異彩を放っています。

赤い粘土質土壌のコンブ ドゥシュの畑

ブルゴーニュ ピノ ノワール

● BOURGOGNE PINOT NOIR

ピノ ノワール種100%。畑はヴォルネー村の東に位置する「Les Petits Prés（レ プティ プレ）」と「Grandes Terres（グランド テール）」にあり、2区画で0.70haの広さです。葡萄の樹齢は約35年でイチゴやサクランボのアロマ、新鮮な果実味と繊細な酸味がバランスよく、鉱物的なミネラルも感じられるまとまった仕上がりのワインです。早いうちから楽しめます。畑が雹の被害を受けやすく、所有する広さのわりには生産量がとても少ないワインです。

ブルゴーニュ パストゥグラン

● BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN

葡萄品種はピノ ノワール種が2/3、ガメ種が1/3になります。畑の広さは約0.32ha、葡萄の樹齢は約20年でヴォルネー村の東にある「En Monpoulain（アン モンプレン）」という区画に位置しています。ミネラルの塩気、フレッシュな酸味と果実味が美味しく、細くスレンダーにまとまった味わいです。

ムルソー　プルミエ　クリュ，　サントノ

MEURSAULT 1ER CRU, SANTENOTS

シャルドネ種100%。畑はムルソーとヴォルネーの境にあり、シャルドネ種ならばムルソー、ピノノワールならばヴォルネーに分類されるという区画です。泥灰土土壌で約1.05haの広さを所有しており、葡萄の樹齢は約40年です。アルコール醗酵から樫樽で行っていて、新樽率は約20%になります。酸味がしっかりしていてミネラルも豊富、オイリーで余韻が長く、早いうちにも楽しめますし熟成にも耐えられます。他のムルソーの畑よりも傾斜があるので、どちらかと言うとピュリニー モンラッシェに近い味わいになります。

収穫前のサントノの畑

ブルゴーニュ　シャルドネ

BOURGOGNE CHARDONNAY

シャルドネ種100%。畑はブルゴーニュ ピノノワールと同じ「Les Petits Près（レ プティ プレ）」の区画で広さは約0.3haになります。葡萄の樹齢は約30年、アルコール醗酵から樫樽で行っていて新樽は使用していません。果実味豊かで酸とミネラルもバランスよく、飲みやすく仕上げられています。

ブルゴーニュ　アリゴテ

BOURGOGNE ALIGOTÉ

アリゴテ種100%。葡萄の樹齢は約20年でパストゥグラン同様「En Monpoulain（アン モンプレン）」という区画に位置する畑です。このキュヴェのみステンレスタンク醸造で樽を使用していません。鉱物的なミネラルが豊富でスッキリしており、果実味と酸味のバランスもよく、アリゴテ種独特の香味豊かなワインです。

マール　ド　ブルゴーニュ

MARC DE BOURGOGNE （25年樽熟成）

ワインの醸造過程で出る、葡萄の搾りかすから造られるアルコール度数40度以上の蒸留酒です。当ドメーヌの単独所有畑である1級畑の「クロ デ デュック」の葡萄の果皮を使用しています。マールには樽熟の年数によって、「Vieux（ヴュー）」「Très Vieux（トレ ヴュー）」「Hors d`âge（オー ダージュ）」の3つの階級があり、25年熟成のこのマールは最上位の「Hors d`âge」に位置づけられます。現在のマールは25年以上樽熟させた複数のヴィンテージを混ぜていて、以前造っていた10年熟成のものと比べて色合いはさほど変わらないものの、甘い香りが広がり、口当たりもまろやかになっています。

マール ド ブルゴーニュを振る舞うギョーム氏