



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

ドメヌ ロワイエ

DOMAINE ROYET

地所:ブルゴーニュ地方 コートシャロネーズ地区 コンブロー村

コートシャロネーズの最北端、コートドボヌとの境界であるコートデュクーショワ(Côtes du Couchois)に位置する当ドメヌ。現当主のジャンクロード氏の祖父が3haの畑を開墾したことから始まり、1966年に両親がワイン造りを始め、1980年までにピノワールの畑を増やすなどして6haまで畑を広げ、この時代はすべてネゴシアン売りをしていました。1984年になってジャンクロード氏がドメヌに加入、徐々に醸造設備を整えてシャルドネなどの白葡萄も栽培し始め、自社瓶詰で販売するようになりました。現在では12haの畑となり、その内訳はシャルドネが2ha、アリゴテが1.9ha、ピノワールが7ha、ガメが1haになります。



葡萄の状態をチェックする当主のジャンクロード氏(左)と丘の頂上に位置するブルゴーニュシャルドネエルヴェアンフェドシヌの畑(右)

マランジュプルミエクリュ, クロルソ

● MARANGES 1ER CRU, CLOS ROUSSOTS

ピノワール種100%。畑は粘土石灰質土壌で樹齢約50年の古木が中心になります。アルコール醗酵はステンレスタンクで2~3週間かけて行い、熟成は新樽50%、1年樽50%の割合で約12か月間行われています。ブラックチェリーや野イチゴのような黒い果実の野性味溢れるアロマ、フレッシュでスパイシーな酸味と果実味があり、しっかりとしたタンニンと余韻があるコストパフォーマンスの高い1級クラスのワインです。

ブルゴーニュピノワール

● BOURGOGNE PINOT NOIR

ピノワール種100%。畑は粘土石灰質土壌で葡萄の樹齢は約15年の若木が中心となります。ステンレスタンクで2~3週間かけてアルコール醗酵を行い、熟成はヴァンテージにもよりますが20%がステンレスタンク、残り80%は櫛樽で約8か月間行われています。色調は赤黒く、濃厚なベリー系の果実やバニラの香りと軽いスパイス香。口当たりはピュアでまだタンニンが若くフランボワーズやカシスなどの赤い果実の風味、アフターはきれいな緊張感があり、酸味と果実味のバランスもきれいにまとまっています。

ブルゴーニュ シャルドネ エルヴェ アン フュド シェヌ

● BOURGOGNE CHARDONNAY ELEVÉ EN FÛTS DE CHÊNE

シャルドネ種100%。葡萄は下記のシャルドネとは別の区画のもので、こちらのほうがより樹齢が高く日照条件も良いのでアロマ豊かな凝縮したシャルドネが収穫できます。醸造においてもステンレスタンクを使用せずアルコール醗酵から櫛樽を使用。1～3年樽で約30日間、20℃を保ちながら行われます。熟成も1～4年の旧樽で約10ヵ月間行います。エキゾチックな香りとリッチでオイリーな旨味があり、従来のブルゴーニュ シャルドネよりも肉厚で飲み応えがあります。新樽は使用していないので過度なバニラ風味も無く、バランス良く仕上げられています。

ブルゴーニュ シャルドネ

● BOURGOGNE CHARDONNAY

シャルドネ種100%。畑は粘土石灰質で葡萄の樹齢は約20年になります。アルコール醗酵は約20日間、18℃に保ちながらステンレスタンクで行われ、熟成もステンレスタンクで約6ヵ月間行われます。こちらのシャルドネはステンレスタンクのみで醸造されているのでかなり繊細で飲みやすく、色合い淡くグレープフルーツのような柑橘系果実や白い花のアロマ、口当たりは丸く白い桃やマンゴーのような軽やかな果実味と綺麗な酸味、ミネラル豊富でスレンダーにまとまっています。

ブルゴーニュ アリゴテ

● BOURGOGNE ALIGOTÉ

アリゴテ種100%。畑の区画は当ドメーヌが自社醸造しているクレマンドブルゴーニュに混ぜられているアリゴテと同じですが、その中でも樹齢が高く日照条件も良い部分の葡萄をこちらのワインに使用しています。アルコール醗酵は約20日間、18℃に保ちながらステンレスタンクで行われ、熟成もステンレスタンクで約6ヵ月間行われます。ステンレスタンクのみで醸造されているので味わいは軽やかで、柑橘系の果実味がとても豊かで酸味も鋭くなく、柔らかいスッキリした飲み口になっています。

クレマンドブルゴーニュ ブリュットブラン

● CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT BLANC

葡萄品種はピノノワール種40%、シャルドネ種30%、アリゴテ種30%。シャンパーニュ地方と同じ「méthode traditionnelle」方式。葡萄はすべて手摘み、葡萄品種ごとに分けて18℃で20日間醸造。アサンブラージュ後に瓶詰めされて16ヵ月間の瓶内2次醗酵&澱上熟成。ルミアージュやデゴルジュマンなどの全工程をドメーヌで行なっています。力強い泡立ち、爽やかな香りで繊細な口当たり。フレッシュでバランス良く飲みやすい仕上がりになっています。

ヴァン ムスー ロワイヤル ロワイエ ロゼ

● VIN MOUSSEUX ROYAL ROYET ROSÉ

葡萄品種はガメ種70%、ピノノワール種30%。シャンパーニュ地方と同じ「méthode traditionnelle」方式。葡萄はすべて手摘み、除梗して72時間の低温果皮浸漬後、葡萄品種ごとに分けて18℃で20日間醸造。アサンブラージュ後に瓶詰めされて12ヵ月間の瓶内2次醗酵&澱上熟成。ルミアージュやデゴルジュマンなどの全工程をドメーヌで行なっています。葡萄品種の比率や製造工程がクレマンドブルゴーニュの規定から外れるため、ヴァン ムスーに格付けされます。柔らかなムース、チェリー系の甘旨味が美味しい軽やかな味わいです。