



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>



2019年1月

ガニヤール ドラグランジュ

## **GAGNARD-DELAGRANGE**

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

ドメーヌ フォンテーヌ ガニヤールの当主リシャール フォンテーヌ氏の義父である故ジャック ガニヤール氏が当主として運営していましたが、惜しくも2009年7月に享年80歳で他界され、現在はリシャール氏と、ドメーヌブラン ガニヤールの当主で同じく義理の息子にあたるジャン マルクブラン氏の助力の下、ジャック氏の奥様がドメーヌを引き継ぎました。2009年ヴィンテージの醸造においては、特にジャン マルク氏の息子であるマルク アントネー氏が中心となって行っており、ジャック氏は醸造に携わっていないので2008年物がジャック氏の造った真のラストヴィンテージと言えるでしょう。

1960年からワイン造りをしていた故ジャック氏の畑は約2haと非常に小さいですが、その多くは樹齢50年以上の古木です。また、ほとんどのキュヴェにおいてフォンテーヌ家とブラン家からメタヤージュの形で葡萄を譲り受けています。白は低温浸漬してアロマを出し、櫛樽で16～18ヵ月間醸造。赤は除梗後に2～3週間かけてアルコール醗酵をさせ、櫛樽で16～18ヵ月間熟成させます。ドメーヌ フォンテーヌ ガニヤールのワインは瓶詰前にフィルターを掛けていますが、ガニヤール ドラグランジュのワインはフィルターを掛けていないのでよりタニックな仕上がりになっています。また、樽熟期間も長く長熟なワインになりやすいのも特徴です。



リシャール フォンテーヌ氏&ガニヤール夫人(左)と故ジャック ガニヤール氏(右)

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%。1級区画シャンパンの北側に位置する1980年に植樹された区画で小石の多い赤土土壌。光沢のある綺麗な色合いで、ブルーベリーやイチゴのアロマ、スパイシー&タニックですが口当たりは非常に柔らかく、果実味、酸味共に豊かに感じられます。

シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ

● CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU

ピノ ノワール種100%。1954年に植えられた「Clos Saint-Jean (クロ サン ジャン)」の葡萄を1/3、1928年に植えられた「Morgeot (モルジョ)」の葡萄を2/3の割合でアサンブラージュして造られるワイン。しなやかなタンニンと果実味、酸味のバランスが良く、早くからでも楽しめますが、15年ほど経つと湿った革のような香りと良く熟した苺のような果実味、酸味、なめらかなタンニンに変化し、熟成も楽しめます。

シャサーニュ モンラッシェ

● CHASSAGNE-MONTRACHET

ピノ ノワール種100%。「Les Platières (レ プラティエール)」と「Les Puits Merdreux (レ ピュイメルドロウ)」の2つの区画の葡萄で最も古い木は1936年に植えられました。フランボワーズのような濃いベリー系のアロマ、ぎっしり詰まったような豊かな果実味とタンニンがあり、とても力強い弾けるような旨味のあるワインです。

ブルゴーニュ パストウグラン

● BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN

ピノ ノワール種1/3、ガメ種2/3。畑はシャサーニュ モンラッシェ村のヴィラージュ区画との境界に位置する「Les Farges (レ ファルジュ)」という区画にあり、粘土質土壌で葡萄は1974年に植えられました。親族のフォンテーヌ ガニャール家のステンレスタンクでアルコール醗酵をさせた後、ガニャール ドラグランジェ家のカーヴで旧樽のみで熟成させます。畑の区画、品種の割合等違いはありますが、フォンテーヌ ガニャール家のパストウグランよりも色調が濃く、チャーミングながらもしっかりとした果実味と酸味、塩味を感じられて飲みごたえがあります。

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%。1983年に植えられた区画の葡萄を使用。新樽30%で熟成していますが、樽香に負けない果実味の力強さと酸味があり、余韻が非常に長く残る、オイリーでリッチな味わいのワインです。きちんと管理して熟成させれば10年後でもきっちり酸が残りつつもキャラメルやトリュフのような香味に変化していきます。

シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ, ラ ブードリオット

● CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU, LA BOUDRIOTTE

シャルドネ種100%。砂利の散らばる粘土質に植えられた葡萄は古い木は樹齢80年以上。肉厚でジューシーな洋梨を連想させる果実味、辛口で酸味のキレも良く、ミネラルが豊富で余韻に樽の風味を心地良く感じます。

シャサーニュ モンラッシェ

● CHASSAGNE-MONTRACHET

シャルドネ種100%。粘土質主体の区画「Les Voillenots (レ ヴワユノ)」の葡萄を40%、1級区画マルトロワの平地部分にあたり、ガニャール家の目の前に広がる褐色石灰質の区画「Le Jardin (ル ジャルダン)」の葡萄を60%使用して造られています。洋梨や柑橘系果実のアロマ、リッチな果実味と丸い酸味がとても豊かで軽く10年は熟成させることが出来るポテンシャルの高いワインです。



ガニャール家に隣接する「Le Jardin」の区画