



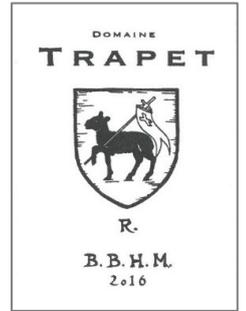
株式会社フィネス

〒105-0004 東京都港区新橋4-27-2

Tel 03-5777-1468 Fax 03-5408-5827

E-mail : info@finesse-wine.co.jp

FINESSE URL : <https://finesse-wine.co.jp>



2023年9月

ドメーヌトラペ アルザス

Domaine Trapet Alsace

ジャンルイトラペ氏の妻であるアンドレトラペ女史がアルザスのワイン生産者の娘だった為、2002年からアルザスでのワイン生産も引き継いでおり、現在約10haの畑を所有しています。ブルゴーニュと同じく、こちらもビオディナミを採用しており、手摘みで収穫、選別して空圧式圧搾機でプレスした後、果汁を冷やして不純物を沈殿させて取り除き、タンクに移してアルコール醗酵を行います。その後、アルザス地方独特の楕円形の樽もしくは卵型のコンクリートタンクで10～12ヵ月熟成させます。



アルザスを担当している長男のピエール氏(左)と卵型タンクが並ぶ醸造所(右)

シャペル 1441

● CHAPELLE 1441 (AC ALSACE)

1970年に特級区画「Froehn(フロン)」に植えられたピノノワール種から造られている赤ワイン。ブルゴーニュ同様に手摘み収穫後に2段階での選別、80%除梗した後にステンレスタンクで17日間アルコール醗酵。熟成は半分をブルゴーニュ型の樽で、もう半分はコンクリート製の卵型タンクで行い、瓶詰前にアサンブラージュしています。色調は淡く軽やかな果実味とミネラル旨味、ジュヴレシャンベルタンのような深みはありませんが、気楽に飲めるような味わいのワインです。畑は特級区画ですが、ピノノワールの場合は特級と名乗れません。

リースリング, シュナンブール (アルザス グラン クリュ)

● **RIESLING, SCHOENENBOURG (AC ALSACE GRAND CRU)**

リースリング種100%。畑は南向きの深い粘土質土壌。急勾配でトラクターが入れないので、耕作は馬または手作業で行っています。下記シュロスベルグより気候が寒いので成熟が遅く、収穫も遅摘み。畑の石がほとんど無いのでとてもリッチな葡萄が出来ます。甘味、オイリーさがシュロスベルグよりも多く、糖度が高いですが、酸もしっかり残っていて上品な甘味が豊かに広がります。また、ブルゴーニュに例えるとシャンベルタンのように熟成に向いています。



リックヴィールの町を見下ろす急勾配なシュナンブールの畑

リースリング, シュロスベルグ (アルザス グラン クリュ)

● **RIESLING, SCHLOSSBERG (AC ALSACE GRAND CRU)**

リースリング種100%。畑は花崗岩と砂質、クォーツ土壌で南向きの日当たりが良い場所に位置します。丘の中腹の斜面で水はけが良く、大雨で土が流れないように草や花が植えてあります。こちらも急勾配なので人力または馬で耕作します。上記シュナンブールよりもフレッシュでミネラル豊かなストレートな味わいです。

リースリング, ベブレンハイム (アルザス)

● **RIESLING, BEBLENHEIM (AC ALSACE)**

リースリング種100%。特級ゾンネングランツの下のベブレンハイムに畑があり、面積は約1.5ha。土壌は粘土が少なく、堆積岩が砂に変わった砂質土壌で熱をよく吸収するため葡萄が成熟しやすく、僅か2キロしか離れていないシュナンブールの区画より8~10日も早い収穫です。品種特有の素晴らしい酸味、新鮮な果実味とのバランスが良く甘さ控えめです。

リースリング マセレ, アンブル ジョーヌ (アルザス)

● **RIESLING MACÉRÉ, AMBRE JAUNE (AC ALSACE)**

特級区画「Schlossberg (シュロスベルグ)」のリースリングの若木から収穫した葡萄をすぐに压榨せず、赤ワインの醸造のように果皮ごとステンレスタンクでアルコール醗酵を行います。約3週間の醗酵期間中に液循環と搾入れを柔らかく行うことでワインに深みを与えています。その後は450lの樽で熟成させています。リースリング特有の軽いペトロール香や紅茶のような香り、きれいな酸味とほろ苦い旨味、果実味はしっかりしていますが甘さは控えめのドライな味わいに仕上がっています。

ゲヴェルトトラミネール, ゾンネングランツ (アルザス グラン クリュ)

● **GEWURZTRAMINER, SONNENGLANZ (AC ALSACE GRAND CRU)**

ゲヴェルトトラミネール種100%。ストラズブルグの南にあるコルマールの町の近くにゾンネングランツの区画があります。この区画の標高は約250メートルで粘土石灰質土壌が主です。品種特有のミネラルが素晴らしく、肉厚かつオイリーで甘みの強いワインですが、酸味もしっかりあるので飲み飽きしません。「SONNENGLANZ (ゾンネングランツ)」とは太陽の輝きという意味です。

ゲヴェルトトラミネール, スポーレン (アルザス グラン クリュ)

● **GEWURZTRAMINER, SPOREN (AC ALSACE GRAND CRU)**

ゲヴェルトトラミネール種100%。ストラズブルグの南に位置するコルマールの町から北へ10kmほど行ったところにある特級区画「SPOREN (スポーレン)」。泥灰粘土質の土が深い畑なので根が地中深くまで伸びて様々な要素を吸収し、早熟な区画なので糖度が上がりやすく、エキゾチックでフローラルなアロマが豊かな甘味の強いエネルギーなワインです。

ゲヴェルトトラミネール, ベブレンハイム (アルザス)

● **GEWURZTRAMINER, BEBLENHEIM (AC ALSACE)**

ゲヴェルトトラミネール種100%。葡萄の木は「リースリング ベブレンハイム」と共に1956年に植樹され、樹齢が約60年です。畑は特級ゾンネングランツのすぐ下に位置し、広さは約1.2ha。深い粘土質土壌でスパイシーなワインになりやすい特徴があります。キンモクセイやライチの香りで果実味と酸のバランスが良く、ミネラルが豊富でオイリーでありながらもスッキリした味わいです。フォワグラなどの濃厚な味の料理やリンゴを使ったデザートに良く合います。

ゲヴェルトトラミネール マセレ, アンブル オランジュ (アルザス)

● **GEWURZTRAMINER MACÉRÉ, AMBRE ORANGE (AC ALSACE)**

ゲヴェルトトラミネール種の葡萄を赤ワインと同じように果皮浸漬をさせながら醸造したキュヴェ。卵型のコンクリートタンクで搾入れはせず液循環のみで時間をかけて醸造しています。「AMBRE (アンブル)」とは琥珀という意味で色調はまさに琥珀色、ライチやピーチティーのような香り、ほのかな甘旨味と紅茶のようなほろ苦味、繊細でスッキリとした味わいに仕上がっています。

ピノグリ, ゾンネングランツ (アルザス グラン クリュ)

● PINOT GRIS, SONNENGLANZ (AC ALSACE GRAND CRU)

トカイピノグリ種100%。ストラズブルグの南のコルマルの町の近くにゾンネングランツの区画があります。この区画の標高は約250メートルで粘土石灰質が主でムール貝の化石が多くみられる畑です。果実味たっぷりで厚みがあり、とてもオイリーでリッチな味わいです。甘いワインになりやすい葡萄品種なので、葡萄をあまり成熟させずにフレッシュな味わいになるように心掛けています。若いうちは品種特有のほろ苦さと固さも見られます。

ピノ マセレ アンブル ルージュ (アルザス)

● PINOTS MACÉRÉ, AMBRE ROUGE (AC ALSACE)

除梗したピノノワール種をピノグリ種に混ぜて赤ワインと同じように果皮浸漬をさせながら醸造したキュヴェ。比率は約15%がピノノワール種になっています。基本的にはAOCアルザスの葡萄が使われていますが、ピノグリ種は特級ゾンネングランツの葡萄も少し使っています。卵型のコンクリートタンクで搾入れはせず液循環のみで時間をかけて醸造しています。「AMBRE (アンブル)」とは琥珀という意味で色調はまさに赤い琥珀色。赤い果実のコンフィや牡丹、スマレなどのフローラルな香り、口当たりは柔らかく酸味もあるので味わいのバランスは取れています。

ミュスカ マセレ, アンブル ブラン (アルザス)

● MUSCAT MACÉRÉ, AMBRE BLANC (AC ALSACE)

特級区画「Shoenenbourg (シュナンブール)」に植えられているミュスカ種の葡萄を赤ワインと同じように果皮浸漬をさせながら醸造したキュヴェで今回入荷した2021年ヴィンテージが初リリース。ミュスカ種はメソポタミア文明から存在していた古代品種で病気に弱く、醸造でも揮発酸が出やすいとても繊細で取り扱いの難しい品種。卵型のコンクリートタンクで搾入れはせず液循環のみで時間をかけて醸造しています。ミュスカ特有のフローラルな香り、ハツラツとした酸味とミネラル由来の塩味、果皮の渋味も感じられるスッキリとしながらも玄人好みの味わいになります。



実が膨らんできたミュスカ種(7月撮影)

ア ミニマ ブラン

● A MINIMA BLANC (AC ALSACE)

ブルゴーニュのアミニマ同様、醸造段階でSO₂を使用していないキュヴェ。以前はネゴス売りしていた葡萄で2012年ヴィンテージから造り始めたワインになります。シルヴァネール、リースリング、ゲヴェルツトラミネール、ピノブラン、ピノグリ、ミュスカ、シャスラ、合計7品種をフレッシュさを残すためにステンレスタンクで醸造しています。青りんごや洋梨、フレッシュなマンゴーの香り、瑞々しくフレッシュな果実味、甘さ控えめで爽やかな酸味とのバランスも素晴らしい、軽やかでとても飲みやすい味わいです。