



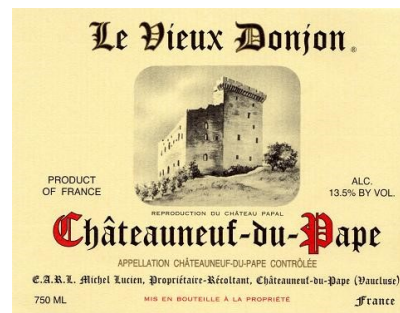
株式会社フィネス

〒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

ル ヴュー ドンジョン

LE VIEUX DONJON

地所:ローヌ地方 シャトーヌフ デュ パプ地区

シャトーヌフ デュ パプで約10世代に渡って葡萄栽培をしている生産者で1967年から自社瓶詰を始めました。1979年に前当主ルシアン氏と妻のマリー ジョゼ女史が結婚し、どちらの家族も葡萄栽培をしていた為にその葡萄園をひとつに統合、合計17ha(赤16ha、白1ha)の畑を所有し現在は彼らの子供であるクレール女史とフランソワ氏がワイン造りを引き継いでいます。LE VIEUX DONJON(ル ヴュー ドンジョン)とは「古い天守閣」という意味で、醸造所から見たシャトーヌフ城跡からヒントを得て名付けられました。

葡萄畑は様々な箇所に点在し、大きな石がたくさんある区画に8ha、大きな石があり砂質で水はけが良い区画に3.5ha、砂地の区画に3.5haなど合計17ha所有しています。グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、サンソー、ルーサンヌ、クレレットなどの品種が植えられており、最も古い古木は樹齢110年を超え、比率は黒葡萄が95%、白葡萄が僅か5%になります。この地方特有の赤く酸化した石がゴロゴロしている畑に植えられている葡萄はワインに力強さとコクを与え、砂質土壌の畑に植えられている葡萄は繊細さを与えます。

収穫はすべて手摘みで選別を厳しく行い、収量を減らしてワインのクオリティを高める努力をしています。赤はシラーとムールヴェードルは100%、グルナッシュは50%の除梗を行い、コンクリートタンクで液循環をさせながら20～25日間アルコール醗酵を行います。圧搾後は同じタンクでマロラクティック醗酵を行い、その後50hlの大樽で12～18ヵ月間熟成させます。そして各キュヴェをアサンブラージュして赤ワインは完成します。白は比較的気温の低い午前中に収穫し選別後に圧搾、ステンレスタンクでフレッシュさとアロマを損なわないように低温でアルコール醗酵をさせます。そして、その年の12月末には瓶詰めをします。



クレール ミッシェル女史

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ

● CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

グルナッシュ種75%、シラー種10%、ムールヴェードル種10%、サンソー種5%。16haのうち、約10haがこのアペラシオン独特の赤く酸化した石がたくさんある畑で、残りが粘土石灰質や砂質の畑になります。グルナッシュのみのキュヴェ、グルナッシュと他品種を混ぜているキュヴェなど、4つのキュヴェに分けて醸造しており、グルナッシュの力強さとコク、シラーの繊細な酸味、ムールヴェードルのアルコールがバランス良く表現されています。



砂質土壤に植えられている樹齢100年を超すグルナッシュ(左)と石で覆われた畑に植えられているムールヴェードル(右)

シャトーヌフ デュ パプ ブラン

● CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

ルーサンヌ種50%、クレレット種50%。畑は粘土石灰質土壤の区画にあり、冷涼で白ワインの葡萄品種に向けたテロワールになっています。2005年物まではグルナッシュ ブラン種も使われていましたが、葡萄の木が病気に感染し、植え替えをした為にここ近年はルーサンヌ種とクレレット種のみで醸造されています。ルーサンヌ種のまろやかさとクレレット種の酸味が心地良く、非常に高いポテンシャルを秘めています。



白のアルコール醗酵用ステンレスタンク