



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 : <http://www.finesse-wine.co.jp>

2021年6月

ミッシェル ジュネ

## **MICHEL GENET**

地所:シャンパーニュ地方 コート デ ブラン地区 シュイイ村

RM:レコルタンマニピュラン

シャルドネ100%で造られるシャンパン、いわゆるブランド ブランの銘醸地コート デ ブラン地区。約500haある葡萄畑のうちの99%がシャルドネになります。この地区には6つのグラン クリュが存在しますが、当メゾンはその6つのうちの1つにあたるChouilly (シュイイ) 村に所在します。1800年代から葡萄栽培をしており、以前はネゴシアンに葡萄を売っていましたが、1965年からミッシェル ジュネ氏が本格的に自社瓶詰を始め、現在はその子供たちであるヴァンサン&アントワン兄弟が醸造と畑を分担してメゾンを運営しています。

所有畑はChouilly (シュイイ) を中心に石灰質土壌の畑を約9ha所有し、葡萄の樹齢は平均35年になります。畑は約40ほどの小さな区画に分散しており、そのほとんどがシャルドネになりますが僅かに黒葡萄品種も植えられています。栽培には自然環境を尊重したリュット レゾネを採用。良い葡萄からしか良いワインは出来ないという信念に基づいて収穫は手摘みで行ない、自重で下部の葡萄が潰れてしまう”hotte à vendange (収穫した葡萄を回収する背負いカゴ)”は使わずに底の浅いプラスチックケースを使用して葡萄果汁と空気との接触を最小限にとどめ、可能な限り状態の良い葡萄を圧搾できるように心掛けています。醸造はテロワールの同じ区画ごとに約30ものキュヴェに分けて行い、ブランド ブランの繊細さと軽やかさを表現できるように”クオリティ” ”リスペクト” ”伝統”を常に念頭に置いて誠実なシャンパン造りを行っています。



当主のヴァンサン ジュネ氏



昔ながらの垂直式圧搾機

シャンパーニュ オーサー ブランドブラン 特級 ブリュット

● CHAMPAGNE AUTHOR BLANC DE BLANCS GRAND CRU BRUT 2012年

タイプ	ブリュット
ドザージュ	6g/l
葡萄品種	シャルドネ100%
収穫年	2012
デゴルジュマン	2020年10月

当家のトップキュヴェにあたり、特級村である「Chouilly (シュイイ)」の中でも樹齢40年以上になる南向きの古木区画「Les Partelaines (レ パルトレーヌ)」と「Montaigu (モンテギユ)」の葡萄のみを使用。2007年物までは「プレステージュ」、2011年物までは「ビオグラフィ(伝記)」という名称でしたが、2012年物からは「オーサー(創始者)」に変更。瓶熟期間は6年。

色調は輝きのある金色、熟したリンゴやパイナップルのようなアロマ、フレッシュなアーモンドの香りも感じられます。力強くもきめが細かい泡立ち、凝縮感のある果実旨味とハツラツとした酸味、余韻も長く旨味たっぷりです。



シャンパーニュ MG BB ナチュラル シャルドネ 特級 ブリュット ナチュラル

● CHAMPAGNE MG BB NATURE CHARDONNAY GRAND CRU BRUT NATURE

タイプ	ブリュット ナチュラル
ドザージュ	2.5g/l
葡萄品種	シャルドネ100%
収穫年	2013, 2014, 2015, 2016, 2017
デゴルジュマン	2020年10月

ドザージュ量が少ない辛口。フレッシュで勢いの良いムース、桃のような白い果実のアロマ。ブリュットよりリキュール添加が少ない分、甘味抑えめでキリリとしたストレートな味わい。辛口シャンパンが好きな方にお薦めです。



シャンパーニュ MG BB スピリット シャルドネ 特級 ブリュット

● CHAMPAGNE MG BB SPIRIT CHARDONNAY GRAND CRU BRUT

タイプ	ブリュット
ドザージュ	8g/l
葡萄品種	シャルドネ100%
収穫年	2013, 2014, 2015, 2016
デゴルジュマン	2019年9月

特級に格付けされている「Chouilly (シュイイ)」と「Cramant (クラマン)」にある区画のシャルドネを使用。キュヴェ名どおり、このメゾンのシャンパン造りの精神を表現しているアイテム。とても繊細でクリーミーな泡、白い花のようなアロマが豊か、バランス良く飲みやすい仕上がりになっています。

