



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>

2024年1月

ピエール エ ルイ トラペ

PIERRE & LOUIS TRAPET

地所:ブルゴーニュ地方 ジュヴレ シャンベルタン村

ドメヌトラペのジャン ルイ&アンドレ夫妻には2人の息子がおり、長男のピエール氏は主にアルザスでワイン造りを、次男のルイ氏はジュヴレ シャンベルタンでワイン造りを手伝っています。次男ルイ氏の妻の父親はコートド ボーヌのオーセイ デュレスで約4haの畑を使って葡萄栽培を行っていましたが、2018年末に借りていた2haを返却、残り2haをピエール&ルイ兄弟に譲りました。2019年から畑仕事をビオダイナミに変えて醸造もジュヴレ シャンベルタンのトラペの醸造所でドメヌワインと同じように行っています。白ワインは収穫後に低温で澱引きした後すぐに空圧式の圧搾機で圧搾、卵型のコンクリートもしくはステンレスタンクでアルコール醗酵を行い、新樽20~30%の檜樽で熟成させています。赤ワインは収穫後にステンレスタンクで搾入れをしながらアルコール醗酵を始め、中盤以降は液循環のみで醗酵を進めて行き、新樽20~30%の檜樽で熟成させています。

オーセイ デュレス

● AUXEY-DURESSSES

ピノ ノワール種100%。粘土石灰質土壌の「Creux de Tillet (クリュード ティエ)」の区画に0.15haを所有。1960年~1975年に植えられた古木でカシスやサクランボのような赤い果実のアロマ、口当たりは柔らかく赤黒い果実の豊かな果実味が感じられ、スパイシーな酸味と成熟したタンニンのバランスも良いですが、やや固さが残るので少し熟成させたいワインです。

ポマール レ ヴォムリヤン

● POMMARD LES VAUMURIENS

ピノ ノワール種100%。粘土石灰質土壌の「Les Vaumuriens Hauts (レ ヴォムリヤンオー)」の区画に0.38haを所有。1960年~1975年に植えられた古木で黒い果実の香り、ポマールらしい力強さと凝縮感がありつつもエレガントな柔らかさも兼ね備えていて旨味たっぷりの味わいです。北東向きの涼しい区画なので温暖化が進んでいる現状、とてもブルゴーニュらしいニュアンスが出やすく、今後素晴らしくなっていくであろう畑です。



オーセイ デュレス プルミエ クリュ

● AUXEY-DURESSSES 1ER CRU

ピノ ノワール種100%。粘土石灰質土壌の「Les Grands Champs (レ グラン シャン)」の区画に0.15haを所有。1960年~1975年に植えられた古木で香りは葡萄の質の高さを感じさせるほど開いていて、果肉を齧ったようなジューシーな果実味に熟したタンニンと樽のニュアンスも溶け込んでおり、すでに飲めるほどバランスが整っています。

ブルゴーニュ アリゴテ スー シャトレ

● **BOURGOGNE ALIGOTÉ SOUS-CHÂTELET**

アリゴテ種100%。オーセイ デュレス村にある「Sous le Châtelet (スー ル シャトレ)」の区画に約0.5haの粘土石灰質土壌の畑を所有しており、ラルー ビーズ ルロワ氏が所有する畑に隣接しています。1937～1938年に植えられた古木で収穫後にすぐ圧搾して醸造しているノーマルタイプのアリゴテでまろやかな乳酸の香り、アリゴテらしい酸味とミネラル感がありつつもオイリーで柔らかい口当たりの飲みやすい味わいとなっています。



ブルゴーニュ アリゴテ スー シャトレ マセレ

● **BOURGOGNE ALIGOTÉ SOUS-CHÂTELET MACÉRÉ**

アリゴテ種100%。上記のアリゴテと同じ区画の葡萄を収穫時にノーマル用とマセレ用に分け、こちらは赤ワインと同じように醸造したキュヴェになります。ノーマルのアリゴテよりもアロマが豊かで凝縮した果実味と酸味、果皮や種子由来の渋味も感じられ、玄人好みの味わいになっています。

オーセイ デュレス

● **AUXEY-DURESSES**

シャルドネ種100%。1960年～1975年に植えられた古木で石灰質土壌の「Les Fosses (レ フォス)」の区画と粘土質が多い「Les Hautés (レ ゴーテ)」の区画に約0.35haの畑を所有。ピュアで実が詰まった果実味、凝縮感も感じられて余韻にメンソールのような爽やかなニュアンスが長く残ります。

サン ロマン

● **SAINT-ROMAIN**

シャルドネ種100%。粘土石灰質土壌の「Le Jarron (ル ジャロン)」と「La Perrière (ラ ペリエール)」の2区画に約0.27haの畑を所有。1960年～1975年に植えられた古木でアーモンドやバター、白い花や蜂蜜のようなアロマが感じられ、デリケートながらもハツラツとした果実味、バランス良く余韻も長い肉厚ながらも飲みやすい仕上がりになっています。

ムルソー レ ヴィルイユ

● **MEURSAULT LES VIREUILS**

シャルドネ種100%。粘土石灰質土壌の「Les Vireuils Dessus (レ ヴィルイユドスユ)」の区画に約0.12haの畑を所有。1960～1975年に植えられた古木で標高が高く冷涼な区画になります。3樽しか醸造されないワインでオイリーでリッチな果実味、フレッシュなミネラル感も感じられ、たっぷりとした味わいながらもアフターの酸味がワインに引き締まりを与えています。