



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>

2024年5月



ドメーヌ ギルベール ジレ

## **DOMAINE GUILBERT GILLET**

地所:ブルゴーニュ地方 サヴィニーレ ボーヌ村

ディジョンとボーヌを結ぶ国道74号線に程近い所に醸造所がある生産者で2020年ヴィンテージからワイン造りを始めました。当主のベンジャマン ギルベール氏は1991年生まれで学業が終わった後にDomaine de LambraysやDomaine de Montille、E.Guigal、Trimbach、Château Haut Brionなどで働いてワイン造りの研鑽を積みました。また、Morey-Saint-Denisの造り手であったJacky Truchot氏とも交流があり、葡萄栽培や醸造において多くのことを彼から学んできたので、ベンジャマン氏が造るワインのスタイルもJacky Truchot氏をモデルとしています。2020年3月に小さな醸造所と0.2haほどのサヴィニーレ ボーヌの畑を購入できる機会があったので僅かながらドメーヌワインとして造り始め、さらにアロース コルトンやポマール、モレ サンドニの1級クラスなどの葡萄を購入してネゴシアン物も同時に造りはじめました。2021年、2022年と少しずつ畑を買い足して現在は合計3.6haの畑を所有しています。他のドメーヌのように代々引き継がれた畑や醸造所を所有しているわけでもなく、昔より土地や建物の価格が高くなっている2020年にゼロからワイン造りを始めたのでワインの価格設定は高くなってしまっていますが、その価格に見合うクオリティのワイン造りを目指しています。

畑はビオロジックで土壌に負担を掛けないために大きなトラクターなどは使わず、馬や人力で耕作しています。収穫後の選別も2度行うなど非常に丁寧に葡萄を扱っており、白は压榨後にステンレスタンクでアルコール醗酵、軽くバトナージュを行いながら旧樽のみで18ヵ月熟成させています。赤は除梗100%でステンレスタンクでアルコール醗酵後に旧樽もしくは新樽でルモンタージュを中心に行いながら18ヵ月間熟成させ、ノンフィルター、ノンコラーージュで瓶詰されます。瓶詰も一般的な機械式の瓶詰(1日約2万本が可能)ではなく、なるべく液体を荒らさないように樽に直接二股の蛇口を装着して手作業で行う昔ながらの瓶詰方法(1日約900本)を実践しています。近代的な道具を使わないので非常に時間と手間が掛かりますが、醸造や瓶詰であまりワインに手を加えることなく昔ながらのワイン造りを実践したいという強い信念を持っています。



Jacky Truchot氏から譲り受けた「à la chevre à deux becs」という二股の蛇口を使って行う瓶詰の説明をする当主ベンジャマン氏

ブルゴーニュ ルージュ レ ペリエール

● **BOURGOGNE ROUGE LES PERRIÈRES (ドメーヌ物)**

ピノ ノワール種100%。サヴィニー レ ボーヌ村の北側にある丘の上部に位置する粘土石灰質土壌の「Les Perrières (レ ペリエール)」の区画に1960年代に葡萄が植えられました。森のすぐそばにある畑なので葡萄が小動物に食べられてしまうため、生産量が少なく2021年ヴィンテージは1樽しか造られていません。チャーミングな雑味のない果実味と繊細な酸味、とてもデリケートな味わいのワインです。



小動物から葡萄を守るためにネットが張られた畑(9月)

サヴィニー レ ボーヌ レ プランシヨ デュ ノール

● **SAVIGNY-LÈS-BEAUNE LES PLANCHOTS DU NORD (ドメーヌ物)**

ピノ ノワール種100%。醸造所に程近い「Les Planchots du Nord (レ プランシヨ デュ ノール)」という区画にあるドメーヌ設立時に1番最初に購入した泥灰土土壌の畑で1976年に植樹されました。淡い色調ながらも赤い果実のアロマは豊かで力強いストラクチャーと深みのある熟成できるポテンシャルを持ったワインです。

サヴィニー レ ボーヌ プルミエ クリュ レ プイエ ブラン

● **SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU LES PEUILLETS BLANC (ドメーヌ物)**

シャルドネ種100%。粘土砂質土壌の1級「Les Peuillets (レ プイエ)」の区画でピノ ノワールが植えられている畑よりも少し粘土質が強く、日照条件も良いので暑くなりやすい傾向があります。葡萄は1987年に植えられており、バニラやレモンクリームのようなアロマ、果実旨味がとても豊かでリッチな味わいで余韻も長く残ります。

ブルゴーニュ アリゴテ レ グラン シャン ヴィエーユ ヴィーニュ

● **BOURGOGNE ALIGOTÉ LES GRANDS CHAMPS VIEILLES VIGNES (ネゴス物)**

アリゴテ種100%。シャサーニュ モンラッシェ村の「Les Grands Champs (レ グラン シャン)」という区画の葡萄で特級モンラッシェから斜面を東に降りて行った先にある日当たりの良い粘土石灰質土壌の畑です。1933年に植樹された樹齢90年にもなる古木で、黄色い果物を連想させるようなアロマ豊かなワインで一般的なアリゴテのワインよりもリッチで洗練された味わいに仕上がっています。

ブルゴーニュ アリゴテ オー ブティエール ヴィエーユ ヴィーニュ

● **BOURGOGNE ALIGOTÉ AUX BOUTIÈRES VIEILLES VIGNES (ネゴス物)**

アリゴテ種100%。サヴィニー レ ボーヌ村にある「Aux Boutières (オー ブティエール)」という粘土質土壌の畑で1940～50年代に植えられた古木の区画になります。アリゴテらしい酸味と古木ならではの凝縮した果実旨味がとても豊かで比較的たっぷりとした味わいに仕上がっています。2021年ヴィンテージは霜の影響で1140の小樽1つしか生産しておらず、フランス国内のワインバー2件とフィネスにしか販売されていません。

モレ サン ドニ コルヴェ クルーニュ

● **MOREY-SAINT-DENIS CORVÉE CREUNILLE (ネゴス物)**

ピノ ノワール種100%。東向きの粘土質土壌「Corvée Creunille (コルヴェ クルーニュ)」の区画の葡萄を使用。1980年に植えられた比較的若木の畑でアペラシオンらしい力強い果実味や骨格がありつつもエレガントで女性的なニュアンスも感じさせ、アフターも長くポテンシャルを連想させる味わいです。



アロース コルトン レ クラプスエ ヴィエーユ ヴィーニュ

● ALOXE-CORTON LES CRAPOUSUETS VIEILLES VIGNES(ネゴス物)

ピノノワール種100%。東向きの粘土質土壌の「Les Crapousuets(レ クラプスエ)」の区画に1929年に植えられた古木の畑の葡萄を使用しています。2021年ヴィンテージしか醸造しておらず、スパイシーな酸味と果実味と鉱物的なミネラル、アペラシオンらしい力強く筋肉質な味わいですがヴィンテージの影響で飲みやすさも感じられます。

ショレ レ ボーヌ レ ボーモン

● CHOREY-LÈS-BEAUNE LES BEAUMONTS(ネゴス物)

ピノノワール種100%。ショレ レ ボーヌ村の「Les Beaumonts(レ ボーモン)」の区画に1950年代に植えられた古木で畑は粘土質土壌になります。柔らかい口当たりのジューシーでフルーティな果実味、ミネラル塩味も感じられてたっぷりとした味わいながらも繊細さも兼ね添えています。

サヴィニー レ ボーヌ

● SAVIGNY-LÈS-BEAUNE(ネゴス物)

ピノノワール種100%。「Aux Champs des Pruniers(オー シャン デ プルニエ)」「Les Planchots du Nord(レ プランショ デュ ノール)」「Aux Petits Liards(オー プティリアール)」にある小さい区画を混ぜて醸造。粘土砂質土壌の畑で1950年代に植えられた葡萄が中心となっています。フルーティでチャーミングな果実味、塩気を感じさせるミネラル、タンニンも繊細でバランスが取れた味わいです。

サヴィニー レ ボーヌ オー フルシュ

● SAVIGNY-LÈS-BEAUNE AUX FOURCHES(ネゴス物)

ピノノワール種100%。粘土質土壌の「Aux Fourches(オー フルシュ)」の畑に1950年代に葡萄が植えられました。サクランボやフランボワーズなどの赤い果実のアロマが豊かで他のサヴィニー村名よりも複雑さがあり、さらによりたっぷりとした味わいになります。現状とても飲みやすく仕上がってきています。

サヴィニー レ ボーヌ オー プティリアール ヴィエーユ ヴィーニュ

● SAVIGNY-LÈS-BEAUNE AUX PETITS LIARDS VIEILLES VIGNES(ネゴス物)

ピノノワール種100%。粘土質土壌の「Aux Petits Liards(オー プティリアール)」の区画にある畑で1936年に植えられた古木葡萄を使用しています。ミルランダージュが起きやすい畑で新樽100%で醸造、熟した甘い果実の香り、滑らかな口当たりとチャーミングな果実味、アフターにある酸味とタンニンは高いポテンシャルを感じさせます。

モレ サン ドニ プルミエ クリュ レ ミランド

● MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU LES MILLANDES(ネゴス物)

ピノノワール種100%。当主が最も好きなアペラシオン。特級クロドラ ロッシュのすぐ下に位置する「Les Millandes(レ ミランド)」の区画の葡萄で粘土石灰質土壌の畑に樹齢約60年の葡萄が植えられています。赤い果実のアロマにミントやハーブなどの野生的なニュアンスも感じられ、しっかりした旨味と深みのあるタンニン、当然まだ若く筋肉質なキャラクターなので熟成させてから楽しみたいワインです。

アロース コルトン プルミエ クリュ レ ヴァロジエール

● **ALOXE-CORTON 1ER CRU LES VALOZIÈRES (ネゴス物)**

ピノ ノワール種100%。コルトン特級 レ ブレサンドのすぐ下に位置する「Les Valozières (レ ヴァロジエール)」の区画の葡萄で東向きの日当たりの良い粘土石灰質土壤に樹齢約50年の葡萄が植えられています。芍薬や熟した赤い果実のアロマが豊か、ジューシーな果実味とコルトンらしいエネルギーで筋肉質なキャラクター、やはり熟成させたいワインで現段階で飲むなら2時間以上前から抜栓する必要があります。

サヴィニー レ ボーヌ プルミエ クリュ レ ナルバントン

● **SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU LES NARBANTONS (ネゴス物)**

ピノ ノワール種100%。粘土質土壤の「Les Narbantons (レ ナルバントン)」の区画で北東向きの畑に1970年に葡萄が植えられました。醸造は新樽100%で口当たりの丸いチャーミングな果実味、塩気を感じさせるミネラルがとても豊か。1級の中では繊細な味わいになりやすいですが軽いわけではなく、骨格もしっかりしていて余韻も長く残ります。

サヴィニー レ ボーヌ プルミエ クリュ レ プイエ ルージュ

● **SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU LES PEUILLETS ROUGE (ネゴス物)**

ピノ ノワール種100%。粘土砂質土壤の「Les Peuillets (レ プイエ)」の区画に1955年に植樹された畑と1978年に植樹された畑があります。それぞれ別々に新樽100%で醸造して瓶詰前にアサンブラージュされます。力強い果実味とタンニン、ストラクチャーもしっかりとしていて日照条件の良い畑らしい太陽を感じるようなエネルギーな味わいになっています。

サヴィニー レ ボーヌ プルミエ クリュ レ ルヴレット ヴィエーユ ヴィーニュ

● **SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU LES ROUVRETTES VIEILLES VIGNES (ネゴス物)**

ピノ ノワール種100%。細かい粘土石灰質土壤の「Les Rouvrettes (レ ルヴレット)」の区画に1948年に葡萄が植えられました。昔はあまり良いイメージが無かった真北を向いている区画ですが、近年の温暖化の影響で酸味の残った成熟しすぎないバランスの良い葡萄が収穫できるようになってきています。醸造は新樽100%、ビロードのような舌触りとたっぷりとした果実味、豊かな旨味が感じられる肉厚な味わいのワインです。



コルトンの丘を望む北向きの畑(9月)

ポマーレ プルミエ クリュ レ ソシーユ

● **POMMARD 1ER CRU LES SAUSSILLES (ネゴス物)**

ピノ ノワール種100%。隣接するボーヌとの境界に位置する「Les Saussilles (レ ソシーユ)」という区画の葡萄で南向きの粘土石灰質土壤の畑に樹齢約40年の葡萄が植えられています。濃いめの赤い果実のアロマ、口当たりはまだ若さが前面に出ていて少し鋭さがありますが高いポテンシャルを秘めているので、長熟させたいワインです。