



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5月

ドメーヌ ピエール ギュモ

## **DOMAINE PIERRE GUILLEMOT**

地所:ブルゴーニュ地方 サヴィニーレ ボーヌ村

1946年にピエール ギュモ氏によって設立されたドメーヌでサヴィニーレ ボーヌの村の中に醸造所や地下蔵があります。1948年からメタヤージュで葡萄栽培を始め、1988年に2代目のジャンピエール氏がドメーヌを継ぎ、現在は3代目に当たるヴァンサン&フィリップ兄弟が2015年からドメーヌ運営を引き継いでいます。兄のヴァンサン氏はDomaine Tollot-BeautやDomaine Anne Grosなどで修行を積み、主に畑や醸造を担当し、弟のフィリップ氏は事務関係を担当しています。畑はビオロジックで1981年から除草剤は使っておらず、トラクターの使用も最小限で可能な限り手作業で葡萄栽培を行うように心掛けています。また、葡萄の木を抜いた際には再び植える葡萄の木の本数を半減させて別の植物を植えることで畑の中に自然な環境を意図的に作り、そこに小動物や昆虫などを生息させて畑をより自然に近い状態に近付けることでよりナチュラルな葡萄が出来るという信念で葡萄栽培を行っています。

収穫は手作業で行い、白葡萄は畑で2回選別した後に圧搾し、櫛樽で最大20%の新樽で12ヵ月間醸造、毎週試飲をしながらバトナージュを行ってノンフィルターで瓶詰されます。ピノ ノワールは畑と醸造所で2回ずつの計4回選別作業を行い、ヴィンテージにもよりますが0~50%除梗でコンクリートタンクやステンレスタンクで30日間アルコール醗酵を行い、新樽20%で12ヵ月間熟成させた後に瓶詰前にステンレスタンクで3ヵ月間落ち着かせます。樽入れはせずに液循環のみを行ってノンフィルターで瓶詰されます。他の生産者のワインと比較すると色調が淡い傾向がありますが、これは熟成させるための酸味を保つために糖度を上げないように、フレッシュさがワインに残るように収穫日を決めているからで、過度に甘くフルーティにならないようにワインのバランスを重視している結果です。また、このドメーヌのピノ ノワールはDomaine Tollot Beautの「Savigny-lès-Beaune 1er cru Les Lavières (サヴィニーレ ボーヌ プルミエ クリュレ ラヴィエール)」のピノ ノワールをセレクション マサル(1区画に様々な株の穂木を植えること)で植えたものになります。



ヴァンサン(左)&フィリップ(右)兄弟

ブルゴーニュ コート ドール ピノ ノワール

### ● BOURGOGNE CÔTE D'OR PINOT NOIR

ピノ ノワール種100%。サヴィニーレ ボーヌにあるレジオナルとヴィラージュにまたがった「Les Prévaux(レ プレヴォー)」という区画があり、レベルの低いヴィラージュ物よりも質の高いレジオナルを造りたいという思いからヴィラージュの畑も格下げしてこちらに混ぜています。畑の土壌は細かい石灰岩が広がる石灰質土壌で1980年に葡萄が植えられました。野生の桃のようなアロマ、チャーミングな口当たりと爽やかなフルーティさ、タンニンも感じられるが繊細でバランスが取れた味わいになっています。



Les Prévauxの区画(9月)

サヴィニーレ ボーヌ ヴィエーユ ヴィーニュ

### ● SAVIGNY-LÈS-BEAUNE VIEILLES VIGNES

ピノ ノワール種100%。「Les Planchots de la Champagne(レ プランショドラシャンパーニュ)」「Les Vermots(レ ヴェルモ)」「Le Dessus des Gollardes(ルドウシュ デ ゴヤルド)」の3つの区画を混ぜて醸造するヴィラージュワイン。泥灰質や粘土石灰質土壌の畑に1956年に葡萄が植えられました。サクランボやイチゴなどの赤い果実を連想させるような果実味、緻密で柔らかいタンニン、アフターのミネラル感と余韻の長さが素晴らしく力強さも感じられます。

サヴィニーレ ボーヌ レ グラン ピコタン

### ● SAVIGNY-LÈS-BEAUNE LES GRANDS PICOTINS

ピノ ノワール種100%。泥灰質土壌の「Les Grands Picotins(レ グラン ピコタン)」という区画に1958年に葡萄が植えられました。昔のフランスでは馬が背中を地面に擦り付ける動作を「picoter(ピコテ)」という動詞を使っていて、それが区画名の由来になりました。赤い花のアロマ、フレッシュでスパイシーな果実味ときれいな余韻のあるワインで肉厚ながらもエレガントで骨格も感じさせるポテンシャルの高いワインです。



収穫直前のピノ ノワール(9月)

サヴィニーレ ボーヌ プルミエ クリュ オー セルパンティエール

### ● SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU AUX SERPENTIÈRES

ピノ ノワール種100%。丘の中腹に位置する「Aux Serpentières(オー セルパンティエール)」の区画にある石灰質土壌の畑に1946年に葡萄が植えられました。区画名の由来は水源があり南向きで暖かいので蛇(フランス語でserpent)が多い区画、または木が蛇のようにねっているからなど諸説あります。黒いベリー系のアロマにバニラのニュアンス、優しい口当たりで肉厚な果実味、エレガントでバランスが取れていながらも余韻のタンニンが長熟を予感させる味わいです。



南向きのAux Serpentièresの区画(9月)

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

ピノ ノワール種100%。北向きで比較的冷涼な「Les Narbantons (レ ナルバントン)」の区画に土壤の違う2つの畑を所有しています。粘土質、砂質、石灰質土壤に1960年に葡萄が植えられました。黒い果実のスパイシーな香り、果実を齧ったような甘い果実味に柔らかなタンニン、複雑さもあってたっぷりとした味わい。1級の中で一番エレガントなワインになる傾向があります。



Les Narbantonsの区画で葡萄をチェックするヴァンサン氏(9月)

サヴィニー レ ボーヌ プルミエ クリュ オー グラヴァン

### ● SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU AUX GRAVAINS

ピノ ノワール種100%。南向きの石がたくさんある乏しい粘土石灰質土壤の「Aux Gravains (オー グラヴァン)」の区画に畑があり、2006年に葡萄が植えられた比較的若木になります。黒い果実のスパイシーで豊かなアロマ、ジューシーな果実味とフレッシュなミネラル感、きめ細やかなタンニンのある筋肉質な味わいで複雑さも感じられますがどちらかという熟成向きのワインになります。



石が多い粘土石灰質のAux Gravainsの畑(9月)

コルトン グラン クリュ ル ロニエ エ コルトン

### ● CORTON GRAND CRU LE ROGNET ET CORTON

ピノ ノワール種100%。東向きで日当たり良い「Le Rognet et Corton (ル ロニエ エ コルトン)」に畑があり、赤く酸化した石灰質土壤に1958年に葡萄が植えられました。黒胡椒やブラックベリー、カカオのようなアロマ、力強い口当たりの果実味、オイリーでエレガントなニュアンスも感じられますが鉱物的でがっちりとした味わいのコルトンらしさが良く出ているワインです。ただ、熟成にはそれほど時間は要せず、3年ほどでバランスが取れてきて飲めるように変化していきます。



収穫直前のコルトン 特級のピノ ノワール(9月)

ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ル モン エ フォレ

## ● BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE LE MONT ET FORÊT

シャルドネ種100%。畑はサヴィニー レ ボーヌ村の南にある丘の頂上にあり、下記のサヴィニーブランのシャルドネを2017年にセレクション マサルさせた葡萄が中心となります。西洋山査子や白桃の香り、優しくゆったりとした口当たり、テロワール由来の酸味によるストラクチャーがあり、ミネラル豊かな飲みやすい味わいです。



眼下にボーヌの町が見える畑(9月)

サヴィニー レ ボーヌ ドウシュ レ ゴヤルド

## ● SAVIGNY-LÈS-BEAUNE DESSUS LES GOLLARDES

シャルドネ種30%、ピノ ブラン種70%。小砂利混じりの石灰質土壌の「Dessus des Gollardes (ドウシュレ ゴヤルド)」の区画に1958年にDomaine de la Romanée -Contiのモンラッシェ 特級のシャルドネをセレクション マサルで植え、ピノ ブランはDomaine Henri Gougesのピノ ブランを同じくセレクション マサルで植えました。畑には上記2品種がランダムに植わっており、収穫する際に混ぜて醸造しています。輝きのあるパール色、オレンジの花や白い花の香り、レモンのようなハツラツとした味わいが最後まで続くフルーティな味わいのワインです。



シャルドネとピノ ブランが混在する畑(左/9月)とDomaine Henri Gougesからセレクション マサルされたピノ ブラン(右/9月)