



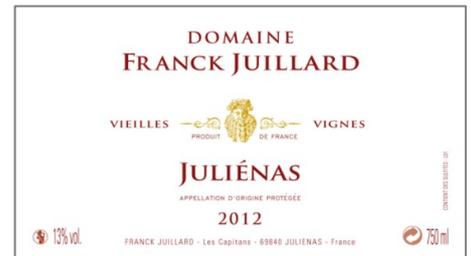
株式会社 **フィネス**

〒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>



2016年4月

フランク ジュイヤール

FRANCK JUILLARD

地所:ブルゴーニュ地方 ボージョレ地区 ジュリエナ村

フランク ジュイヤール氏は1970年、ボージョレの優れた造り手であるミッシェル ジュイヤール氏の長男として生まれ、14歳から醸造学や農業学を勉強しながら父親のワイン造りを手伝い、1992年に独立しました。最初はジュリエナ、ボージョレ ルージュ、ボージョレ ブランの合計3.5haほどの畑から始め、ネゴシアンに樽売りされておりましたが、少量のみ瓶詰されていた物を弊社が輸入し始めました。現在は引退した父親の畑も譲り受けて約9haの畑を所有し、良質のワインを造り続けています。

シャルドネ種はギュイヨ整枝で粘土石灰質土壌、ガメ種はゴブレ整枝でワインにフルーティさを与える砂地やクオリティを高める粘土質の腐植土と白土、ミネラルを与える砂利質、骨格を与える花崗岩質の畑で育てられ、葡萄に様々な要素を与えています。また、パリサージュ(葡萄の枝を支柱、金網などに固定する作業)により畑の風通しを良くしたり、日差しが強過ぎる時はあえて除葉せずに葡萄が焼けるのを防ぐなど、質の良い葡萄を収穫するために努力しています。

収穫は全て手摘みで行われ、選別作業により腐敗した葡萄、未成熟な葡萄は取り除かれます。醗酵は基本的にこの地区特有のマセラシオン カルボニック(炭酸ガス浸漬)ですが、それに加えて果帽の上に金網を乗せて、その重みで果帽を果汁中に完全に浸し、炭酸ガスの発生を制限して色素やタンニン、旨みを最大限に引き出す方法(グリヤージュ)により、フルーティでありながら味わいと色の濃い、骨格のあるワインが出来上がります。



フランク ジュイヤール氏

ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォー, キュヴェ スペシャル

● BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAU, CUVÉE SPÉCIALE

ガメ種100%。「Leyne (レイヌ)」地区の「Les Esservis (レゼスルヴィ)」と「Chânes (シャヌ)」地区の「Les Bruyères (レブリュイエール)」に畑があり、前者は南向きで日当たりが良く泥灰粘土土壌で凝縮した葡萄ができ、後者は北向きで「Leyne (レイヌ)」よりも緩やかな斜面で小石が多く散らばる粘土質土壌、石が昼間の太陽熱を蓄積して夜間も暖かい為、葡萄の成熟が早くミネラルが豊富な葡萄が出来ます。ボージョレ地方で代表的な醸造方法のタンクを密閉して炭酸ガスでアロマや色素を引き出す「マセラシオン カルボニック」で醸造し、ステンレスタンクで約1か月熟成させます。イチゴジャムのようなフルーティさで酸味とタンニンのバランスも程良く余韻が長いです。



「Les Esservis (レゼスルヴィ)」の区画

ジュリエナ <ヴィエーユ ヴィーニュ>

● JULIÉNAS <VIEILLES VIGNES>



樹齢100年を超える古木区画

ガメ種100%。畑の標高230～430mで花崗岩、砂利が多い粘土石灰質の畑です。最も古い木の樹齢は100年以上にもなります。葡萄の樹齢や土壌ごとに9つの区画に畑があり、広さは約4.3haになります。こちらはコンクリートタンクで密閉をしない「セミマセラシオン カルボニック」でアルコール醗酵を行い、ステンレスタンクで約6か月熟成させます。カシスやブルーベリーを彷彿させるようなアロマ、フレッシュな果実味と酸味が美味しく、渋味も抑えめで飲みやすいワインです。

ブルゴーニュ ブラン

● BOURGOGNE BLANC

シャルドネ種100%。AOCの「Saint-Véran (サンヴェラン)」を名乗ることができる「La Planchette (ラプランシェット)」という区画の葡萄をフィネス専用に格下げしてブルゴーニュブランとして醸造したワイン。葡萄の木は1953年に植樹され、土壌は粘土石灰質になります。標高の高い場所で栽培されているシャルドネ種の為、コートドールの白ワインのような肉厚さはありませんが、瑞々しくフレッシュな酸味と果実味があり、軽めできれいにまとまっています。



「La Planchette (ラプランシェット)」の区画