



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>

2019年3月

ピエールトリシェ

PIERRE TRICHET

地所:シャンパーニュ地方 モンターニュドランス地区 トロワピュイ村

NM:ネゴシアン マニピュラン

ランスの町から車で南下すること約15分、数多のシャンパンメゾンが点在する標高300mほどの Montagne de Reims (モンターニュドランス)と呼ばれる小高い丘。北～東向きの斜面で栽培されている葡萄からはエレガントなシャンパンが、南向きの斜面で栽培される葡萄からはパワフルなシャンパンが造られています。その北側の麓にある、プルミエ クリュに格付けされているTrois Puits (トロワピュイ)村に居を構える生産者で家族経営の葡萄栽培農家として4世代に渡って運営をしてきましたが、1970年からは自社瓶詰でシャンパンを造るようになりました。

1940年代に現当主ピエール氏の祖父が葡萄を植え始め、現在はプルミエ クリュを中心に約4haの畑を所有。白亜紀の石灰質土壤にピノ ムニエ、ピノ ノワール、シャルドネが植えられています。除草剤や除虫剤は一切使わず農薬も必要最小限に抑えて、農業廃水や資材などにおいても自然環境を尊重した方式を取り入れています。畑の耕作に用いられるトラクターには低圧式タイヤを導入し、土が踏み固められてしまうのを避けて畑の活性化を促しています。メゾンの地下8mにはフランス革命期に造られた石灰質土壤の保湿性の高いトンネルカーヴがあり、年間通して気温12～13℃に保たれている自然のセラーでシャンパンを熟成させています。



当主のピエールトリシェ氏



熟成用のトンネルカーヴ

シャンパーニュ ブリュット ブラン, プルミエ クリュ

● CHAMPAGNE BRUT BLANC, 1ER CRU

タイプ	ブリュット
ドザージュ	7.8g/l
葡萄品種	ピノ ムニエ50.5%
	ピノ ノワール27.5%
	シャルドネ22%
収穫年	2011,2012, 2013
デゴルジュマン	2018年5月

メゾンのあるTrois-Puits(トロワ ピュイ)を含め、その周辺の1級に格付けされている複数の村にある畑のアサンプラージュで造られる当メゾンを代表するアイテム。葡萄の平均樹齢は25年。白い花やライチのような華やかなアロマ、ムースは力強くピノ ムニエの甘さとピノ ノワールの酸味、シャルドネのフレッシュさのハーモニーが素晴らしいシャンパンです。

以前まで「トリシェ ディディエのシャンパーニュ ブリュット ブラン レゼルヴ プルミエ クリュ」として販売していましたが、今は当主ピエールトリシェ氏の名前を冠したラベルになっています。



シャンパーニュ ブランド ノワール, グラン クリュ

● CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS, GRAND CRU

タイプ	ブリュット
ドザージュ	7.8g/l
葡萄品種	ピノ ノワール100%
収穫年	2012, 2013
デゴルジュマン	2018年7月

特級に格付けられているVerzy (ヴェルジイ) 村にある「Les Montants(レ モンタン)」という丘の上に位置する日照の良い太陽に恵まれた区画。その樹齢45年以上のピノ ノワールのみを使用する単一品種&単一区画で造られるアイテム。蜂蜜のアロマ、凝縮感のある味わいながらも繊細なムースとピノ ノワールらしい酸味が重さを感じさせずふっくらとした味わいになっています。以前まで「トリシェ ディディエのブリュット ブランド ノワールグラン クリュ」として販売していましたが、今は当主ピエールトリシェ氏の名前を冠したラベルになっています。

