



株式会社フィネス

〒105-0004

東京都港区新橋6-7-3 アシスト新橋ビル

Tel 03-5777-1468 Fax 03-5408-5827

E-mail : info@finesse-wine.co.jp

URL : http://www.finesse-wine.co.jp

2016年3月

ニコラ ジェイ

NICOLAS-JAY

地所:アメリカ合衆国 オレゴン州 ウィラメット ヴァレー

ジャン ニコラ メオ

Jean-Nicolas Méo

ジャン ニコラ メオ氏はブルゴーニュ地方ヴォーヌ ロマネ村の「DOMAINE MÉO-CAMUZET」の3代目当主。師匠であるアンリ ジャイエ氏の教えを受け継ぎながら素晴らしいワインを造り続けています。ジャン ニコラ氏はパリ生まれの都会人で元々はワイン造りではなく経済学などを学んでいました。アメリカにも留学していた時期があり、その時に将来「NICOLAS-JAY」の共同経営者となるジェイ ボバーグ氏との出会いがワイン造りへ情熱を注ぐきっかけとなりました。



ジェイ ボバーグ

Jay Boberg

ジェイ ボバーグ氏はデジタル音楽配信会社の社長で様々なミュージシャンを育て、世に送り出してきました。同時にブルゴーニュの「シュヴァリエ デュ タスト ヴァン」の会員でもあり音楽同様にワインも深く愛し、1983年からオレゴンのワインを飲み続けてその可能性を探ってきました。2011年にウィラメット ヴァレーを訪れた際、この地域が持つ類稀なるポテンシャルに惹かれ、ジャンニコラ氏と共にビショップ クリークの畑でのワイン造りを始める決意を固めました。



トレーシー ケンダル

Tracy Kendall

トレーシー ケンダル女史は米国の太平洋岸北西部生まれ。ワシントン大学で公衆衛生や人類学について学び、ブラジルのスラム街でのボランティア活動を通して様々な経験をしました。その後、カリフォルニア大学でワイン醸造と葡萄栽培の修士号を取得。アメリカを始めオーストラリアやニュージーランドの生産者の元でワイン造りの修業をし、2014年にジャン ニコラ氏とジェイ ボバーグ氏と出会い、彼女の人生は大きな転機を迎えることとなります。





ウィラメット ヴァレーのビショップ クリークの畑

経済学を学ぶため、アメリカに留学中だったジャン ニコラ氏のクラスメイトにジェイ ボバーク氏の妹が居たことが2人の出会いのきっかけでした。彼らはすぐに意気投合してお互いワインへ情熱を傾けることになり、ジャン ニコラ氏は故郷のヴォーヌ ロマネに戻ってドメーヌを継ぎました。その後も度々アメリカを訪れ、オレゴンのウィラメット ヴァレーの気候風土がブルゴーニュに共通するものを持っていると感じ、オレゴンワインの将来に興味を抱くようになりました。2012年、長年オレゴンワインの可能性を探っていたジェイ ボバーク氏からウィラメット ヴァレーでのワイン造りの話を持ちかけられ、ジャン ニコラ氏はヴォーヌ ロマネで培った知識と経験をオレゴンのピノ ノワールに注ぐことを決意。そしてアメリカを始め様々な地域でワイン造りを経験し、ジャン ニコラ氏 & ジェイ ボバーク氏と同じ情熱と精神を持つトレーシー ケンダル女史がチームに加わり、「Nicolas-Jay」は完成しました。

「Nicolas-Jay」のワインに使われるピノ ノワールはウィラメット ヴァレーの中心にあるビショップ クリークと呼ばれる畑に植えられています。ワイン造りはジャン ニコラ氏の指導の下、トレーシー ケンダル女史が中心となって伝統的なブルゴーニュの手法で行われています。手摘みでの収穫後は葡萄が潰れないように小さな容器に入れて醸造所まで運び、選別台で厳しく選別します。アルコール発酵は櫛樽で21日間行い、ワインに固さを出さないように圧搾も軽めに抑えてシルクのように滑らかな舌触りになるよう努めています。その後、新樽32%のフレンチオークで15ヵ月間熟成させてワインに厚みや深みを与えています。

○ピノ ノワール ウィラメット ヴァレー

葡萄品種：ピノ ノワール種100%

ヴィンテージ：2014年

平均樹齢：30年

醸造方法：櫛樽で15ヵ月間(新樽32%)

アルコール度数：13.5%

販売時期：2016年9月より

価格：オープン(参考小売価格9,000円(税抜))

2014年のオレゴンは春先から収穫まで天気が良く温暖だったので十分な日照量があり、糖度やタンニンの熟し具合、果皮の色付きなど素晴らしく成熟した葡萄を収穫することが出来ました。複雑で深みのある長熟に適したワインになっており、最高のヴィンテージと言われています。

