



Domaine Guerrin

ドメヌ ゲラン
Pouilly-Fuisse



プイ・フュイッセ

ブルゴーニュ南部マコン・ヴェルジッソン村の家族経営のメゾンです。
2020年より1級に昇格した「AOCプイ・フュイッセ・シュル・ラ・ロッシュ」等、
複数の小区画を所有し、テロワールを重視したシャルドネを生産しています。



プイ・フュイッセに1級畑が誕生 !!

ドメヌ・ゲランは、ブルゴーニュ地方の南部マコンの、西側に位置するヴェルジッソン村に1926年に創設されたドメヌです。現在は2021年よりドメヌに戻ったバスティアン・ゲラン (Bastien Guerrin) が4代目当主となり、家族経営でワインを造り続けています。

ドメヌに向かうと眼につくのは印象的な二つの岩山ソリュトレ (Solutre) とヴェルジッソン (Vergisson) です。彼らはこの二つの岩山の周辺に15haの畑を所有しています。点在する畑は35の区画があり、プイ・フュイッセを中心に、サン・ヴェラン、マコン・ヴェルジッソンの3つのアペラシオンのワインをリリースしています。

これまでプイ・フュイッセのワインは、全てAOCプイ・フュイッセ (+ 区画名) でリリースされており、格付け畑は存在しませんでした。しかし、造り手達の10年以上にわたる努力が実り、2020年にINAOがプイ・フュイッセの22区画を1級畑として承認しました。これらの区画で造られたワインは、2020年ヴィンテージより“1級畑”とエチケットに表記が可能になります。ドメヌ・ゲランが所有する“シュル・ラ・ロッシュ”もその一つです。



4代目当主バスティアン

“酸”と“熟度”が両立したブドウへの拘り

ソリュトレとヴェルジッソンの岩山は標高500m程。硬いサンゴの化石で出来ている為、2億年の間も浸食が抑えられ、現在の姿となりました。一方、ブドウ畑がある岩山の斜面や周囲は、小石が混ざるジュラ紀の粘土石灰質土壌です。以前はこの一帯は海の底で、その堆積物から成る土壌ですが、その証拠にブドウ畑では、大きな貝の化石を見つける事が出来ます。この土壌がプイ・フュイッセの個性を造り出しています。

バスティアンはこのテロワールの個性をより明確にワインに表現すべく、栽培・醸造共に努力を重ねています。ピオやピオロジック認証の取得は特に目指していませんが、常に環境に配慮し、殆どの作業は手作業で行い、除草剤や防虫剤などは一切使用していません。ブドウの畝間に生える雑草は畑へとすき込み、ブドウ樹の根本へ土寄せ (ピュタージュ) を行い、春先には土を元に戻します。「酸と熟度が両立したブドウからプイ・フュイッセを造りたい」。夏暑く冬寒い、この土地の気候に耐えられる様に畑を最適な状態に保つ事で、ブドウ樹は地中深くに根を下ろし、十分にミネラルを吸収し、理想的なバランスのブドウをもたらします。



■畑に混ざっていた貝の化石。
表土からは、大小さまざまな化石が見つかる。

天然酵母によるアルコール発酵

プイ・フュイッセは、平地が少なく起伏に富んだ土地の為、彼らの所有畑の90%は手摘みでの収穫が必要です。醸造所へと運ばれたブドウ (シャルドネ) は、全房のまま、又は一部のみ除梗をして圧搾し、コンクリートタンク及びステンレスタンクで発酵を行います。発酵には、天然酵母のみを使用しています。その為、発酵の進み具合は一定ではなく、長いと発酵終了までに5ヶ月程かかる事もあります。発酵の管理に手間がかかりますが、当主バスティアンはワインの品質と熟成のポテンシャルをより高める為には、天然酵母の使用は必要不可欠と考えています。熟成には228L及び400Lの樽を使用しますが、果実味を重視する為に新樽比率は10%程度に抑えています。発酵期間は10~12ヶ月間かけて行います。

1級格付けの認定もあり、今後更に品質の向上に期待が出来るAOCプイ・フュイッセ。新世代が造るテロワールと品質を重視した白ワインに注目が集まっています。



プイイ・フェイッセ・ブルミエ・クリュ・シュル・ラ・ロッシュ

 Puilly Fuisse 1er Cru Sur La Roche

2020年より1級畑へ昇格。0.5haの畑は南東向きの白亜質の斜面で他の畑よりブドウの熟度があがります。標高も高く（380m：プイイ・フェイッセの平均は300m）、東風が強く吹き抜ける為、病気の発生が少ない畑です。夜間は気温が下がり上質な酸を保つ事ができます。長熟向けのワインで、時間が経つとともにエレガントに変化します。

品種：Chardonnay 100%
 タイプ：白
 ビンテージ：2022
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：GRPF22B
 小売価格：¥7,800（税抜）



プイイ・フェイッセ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

 Puilly Fuisse Vieilles Vignes

ブドウは手作業で収穫した後、空気式プレスでソフトに搾汁します。一次発酵はステンレスタンクで、その後5年使用されたオーク樽へ移し（新樽率15%）10～12ヶ月熟成させます。熟成樽のサイズは228Lと400Lの木樽です。古樹のシャルドネからの奥深い複雑な味わいが特徴で、洋梨やパイナップルのような風味が印象的です。

品種：Chardonnay 100%
 タイプ：白
 ビンテージ：2023
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：GRPV23B
 小売価格：¥6,500（税抜）



サン・ヴェラン・ル・クロ・ヴェサ

 Saint Veran Le Clos Vessats

海拔約200メートルで南南西向きの区画。その為、ブドウは早期に成熟します。天然酵母でゆっくりと発酵を行い、その後9ヶ月ステンレスタンクで熟成します。心地よい酸味とシャルドネ由来の青リンゴのようなニュアンスが感じられます。

品種：Chardonnay
 タイプ：白
 ビンテージ：2023
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：GRCV23B
 小売価格：¥4,700（税抜）



マコン・ヴェルジソン・レ・ロッシュ

 Macon Vergisson Les Rochers

2つの異なるテロワールのブドウを使用。メインは石灰質の「シュル・ラ・ロッシュ」区画。バランスが良く、フレッシュでミネラル感のあるワインに仕上がります。もう一つは「アン・ビル・フォラン」区画、粘土が多くふくよかなワインに仕上がります。シャルドネのフレッシュさと繊細さを活かす為に、ステンレスタンクで醸造。果実味に富み、フレッシュさとほのかなミネラルが心地よいワインです。

品種：Chardonnay
 タイプ：白
 ビンテージ：2022
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：GRVG22
 小売価格：¥4,300（税抜）



コトー・ブルギニヨン・ラ・シタデル・ブラン

 Coteaux Bourguignons la Citadelle Blanc

サン・ヴェランと同じ地区にある「ラ・シタデル」区画。浅い表土を持つ痩せた花崗岩土壌。標高380mの南西向きで、風の影響を強く受ける畑です。天然酵母でゆっくりと発酵を行い、その後9ヶ月ステンレスタンクで熟成します。洋梨やプラムなどややエキゾチックな凝縮したアロマ。丸みのある口当たりの切れの良い酸は、アペリティフにピッタリです。

品種：Chardonnay
 タイプ：白
 ビンテージ：2022
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：GRCB22
 小売価格：¥4,000（税抜）

