



Domaine Trouillet

ドメーヌ・トルイエ

世界シャルドネコンクールで金!!

まさに世界を代表するシャルドネワインが、本場ブルゴーニュから日本発上陸です!



突如現れた、名醸地プイ・フェイッセのトップ・ドメーヌ

ドメーヌ・トルイエは、ブルゴーニュのプイ・フェイッセの中心地であるソリュトレ・プイという場所にあります。ソリュトレには石灰質の山があるおかげでプイ・フェイッセの白ワインはモンラッシェにも負けないシャルドネに適した土壌により最上のブドウを造り出す事が出来るのです。

このドメーヌは、12haの面積の畑を所有し、マリー・アネス・パケと、2008年の父の死を機にぶどう栽培に携わるようになった息子のウィリアムによって運営されています。

彼には学業と研修経験、数々の旅によってこの道に必要なとされる基礎が備わっていました。一切迷うことなく自らの将来を選択し、持ち前の忍耐力を發揮して力強く前進し、父の仕事を受け継ぐという使命を全うしながら、新たに自身なりの考えも取り入れ、さらなる品質のワインを目指し、かつてはほとんど手がけられていなかった自家製ワインのボトル詰め(ドメーヌ物)を造るようになりました。彼らの仕事のメインはやはり畑仕事。

オーガニック栽培に向けて、除草剤や化学肥料の使用を極力避ける事はもちろん、ふかふかの土壌にすべく土を耕したり、こまめにぶどうの樹を見て、問題があれば手入れをしっかりとすることで、わずか2年たらずで劇的に品質を向上させるまでになりました。こうして高品質のぶどうを収穫した後に、伝統的なブルゴーニュの手法に従い、それぞれのワインに合ったブルゴーニュの大樽を使ってワインを造ります。新星ドメーヌにして、今やメダルなど多数受賞する注目のドメーヌに上り詰めたこのドメーヌ。今後のさらなる向上が期待されます!



リュット・レゾネ(極力自然な方法で行われる栽培)で管理される美しい畑。後ろにプイ山が見える。

ブルゴーニュを代表する白ワイン、プイ・フェイッセ

プイ・フェイッセは、ブルゴーニュシャルドネの名醸地として知られていながら、その価格はモンラッシェ・ムルソーと比べるとずいぶんお手頃! 白ワイン最高峰「モンラッシェ」が生まれる、コート・ド・ポネ地区の有名畑と同じく、キンメリジャン土壌(石灰質の土壌)のため、シャルドネ品種に最適の土地で、ボリュームと気品にあふれたワインが生み出されます。

※ブルゴーニュ南部、ソーヌ＝エ＝ロワール県の中央部、マコンと呼ばれるエリアが生産地。フェイッセ、シャントレ、ソリュトレ・プイ、ヴェルジソンの4つの村がこのワインの生産を認められています。ソリュトレ・プイ村に「プイ山」という、標高550メートルの石灰質の山があり、そのおかげでこの土地一帯が、素晴らしいシャルドネのワインを造るのに不可欠なアルカリ性の土壌なのです。実は非常にコクのある、辛口の白ワインが仕上がる隠れた名醸地なのです!

ドメーヌ・トルイエは、このエリアで最も石灰質が豊富な土壌、プイ山のあるソリュトレが本拠地!! つまり、最も品質が高いシャルドネを造ることができるのです!



マリー・アネス・パケと息子のウィリアム

BOURGOGNE



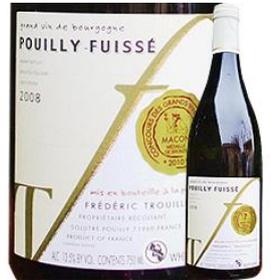
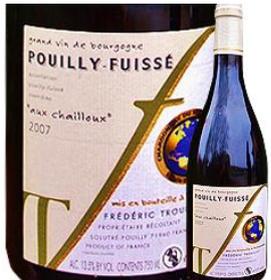
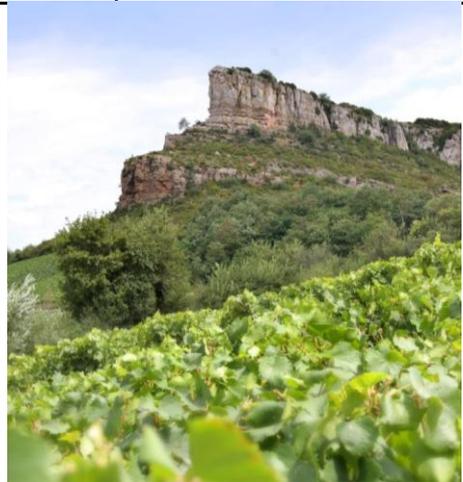
世界シャルドネ種コンクールにおいて
「世界最優秀シャルドネワイン」
の栄冠を手にした
ドメーヌ・トルイエ!!

「ブルゴンディアードール」というブルゴーニュ地方の厳格な品質評価機関のお墨付きを得て、ドメーヌ・トルイエのワインは次々と評価誌やメディアに取り上げられるようになりました!

- ◇仏ワイン誌「ギド・シェット」掲載!
- ◇ブルゴーニュ通信「Bourgogne Aujourd'hui」に掲載!
- ◇Dussert Gerberガイド誌掲載!

まさに、
今注目のブルゴーニュ白!!



					
ワイン名	Macon Solute マコン・ソリュットレ	ワイン名	Pouilly Loche Les Mures プイ・ロシェレ・ミュール	ワイン名	Pouilly Fuisse プイ・フュイッセ
年	2009	年	2008	年	2008
地域	Macon	地域	Pouilly Loche	地域	Pouilly Fuisse
品種	シャルドネ 100% (リュット・レゾネ:極力自然な栽培を実施)	品種	シャルドネ 100% (リュット・レゾネ:極力自然な栽培を実施)	品種	シャルドネ 100% (リュット・レゾネ:極力自然な栽培を実施)
醸造	タンクで醸造、熟成を行う。低温発酵することで葡萄の香りを最大限引き出す。	醸造	タンクで醸造、熟成を行う。低温発酵することで葡萄の香りを最大限引き出す。	醸造	タンクで醸造、熟成を行う。低温発酵することで葡萄の香りを最大限引き出す。
備考	2009年という年のせいか、ヴォリュームが十分あり、アルコールもやや高めに感じる。 ミネラルあり、ハーブのような清涼感ある香りとしんごのような果実味がよくマッチしている。	備考	シャルドネらしいミネラル感、固いが重すぎず、完熟フルーツらしい果実味や華やかなフローラル香が感じられる。	備考	ミネラルとヴォリュームがあり、夏ミカンやグレープフルーツのような、ほのかに苦みを伴うシトラスのニュアンス。
受賞	2008はタストヴァンに選出 2009はギダシェットに掲載	受賞	クロド・ヴージュのタストヴァンに選出 ブルボンディアドールに選出	受賞	タストヴァンに選出 ギダシェット2010に掲載
					
ワイン名	Pouilly Fuisse "Haut Chailieux" プイ・フュイッセ "オー・シャイユ"	ワイン名	Pouilly Fuisse プイ・フュイッセ	畑から見るプイ山	
年	2007	年	2007		
地域	Pouilly Fuisse	地域	Pouilly Fuisse		
品種	シャルドネ 100% (リュット・レゾネ:極力自然な栽培を実施)	醸造	シャルドネ 100% (リュット・レゾネ:極力自然な栽培を実施)		
醸造	醸造、熟成にはフドール・ド・シェーヌ・フランセーズ(伝統的な大樽)を使用。	発酵	このアペラシオンの中でも最高の区画から収穫されたシャルドネ種を用い、小樽で造られ、熟成されます。力強い味わいが特徴的なキュヴェ。	フドール・ド・シェーヌ・フランセーズ (ブルゴーニュ地方伝統の大樽)	
備考	伝統の方法に則り、この地域のテロワールを表現するために造られます。シャルドネらしいミネラルとヴォリュームを感じる。 僅かにナッツ、カリンや白桃のアロマ。続く08ヴィンテージは、プイ・フュイッセのサン・ヴァンサン祭で2位に輝き、世界を代表し、ブルゴーニュでもまたトップクラスのワインであることを証明した、トリエ自慢のワイン！	備考	明るい金色の色調。香ばしい、ナッツやバターニュアンスがある濃密な樽の香り。ボリュームがあって開けたてでは香りが十分開いてこないが、温度が上がると空気に触れるにつれてカリン、蜜、花、白桃、アプリコットのような、余韻の長い印象的な雰囲気を感じる。余韻に甘みを感じるものの辛口、しっかりとした酸を感じ、濃密な味わいだがバランスは良い。軽い食事ではなく、白身肉の料理やクリーム系のソースの料理に向くタイプだと思われる。キノコも◎		
受賞	2009世界一シャルドネコンクール(Best Chardonnay of the World)において金メダル受賞! ブルボンディアドールに選出	受賞	ブルボンディアドール選出 生産量少ない、ドメーヌ・トリエのトップキュヴェ!		