

Domaine Henri Gouges

ドメーヌ・アンリ・ゲーージュ

2018 年は、長期熟成力が高く、円熟した果実味の際立つヴィンテージ



アンリ・ゲーージュがニュー・サン・ジョルジュにある 9 ヘクタールのブドウ畑を相続したのは、第一次世界大戦が終戦した直後のことです。1920～1934 年にかけて重点的に畑を買い足していった結果、現在では、ニュー・サン・ジョルジュの 1 級畑の中でも最高の立地条件を誇るレ・シェニョ、シェーヌ・カルトー、レ・プリュリエ、モノポール(単独所有畑)のクロ・デ・ポレ・サン・ジョルジュや、アペラシオンで最も著名な銘醸畑として知られるレ・ヴォークラン、レ・サン・ジョルジュを含む計 14.5 ヘクタールの畑を所有しています。

マルキ・ダンジェルヴィーユなどと並んで 1933 年からドメーヌ元詰めを開始し、ネゴシアンを介さずワインを販売するようになりました。ブドウの畝と畝の間にライムギの草を植える手法は、1977 年にアンリ・ゲーージュによって初めて導入された栽培手法の 1 つで、ブドウ樹とライムギを競争させることで、ブドウの根が地下深くまで伸びてミネラルを吸収し、ワインの味わいに複雑さと深みを持たせることが出来るなど、多くのメリットを得られることが判っています。

アンリ・ゲーージュは、低収量を守ることが上質なワイン作りに通じるという強い信念の下、厳しい収量制限を徹底してきました。アンリのこの哲学は、今の世代にも変わらず受け継がれ、偉大なワインを一貫して輩出する革新的なワイナリーとして名声を博しています。

現在は、アンリの孫ピエールとクリスチャンがワイナリーの運営を受け継ぎ、ピエールの息子グレゴリーが主にワイン作りを担当しています。2007 年には、最新の設備を備えたモダンな醸造室を完備し、2008 年から全ての畑を有機栽培に移行。ブルゴーニュのトップ生産者に古くから伝わる伝統的な手法を守り、テロワールの個性を尊重した極めてクラシックなスタイルのニュー・サン・ジョルジュを生み出し続けています。

■テクニカル情報■ ドメーヌ所在地:コート・ド・ヌイ地区ニュー・サン・ジョルジュ村 畑面積:14.5ha 栽培:2008 年から全ての畑で有機栽培を実施 醸造:ブドウは厳しく選別し、100%除梗。発酵前の低温マセラシオンは比較的長く行い、29℃を上回らないよう低温に保ちながら天然酵母のみで自然発酵。発酵後、タンク内を 28℃に保ち、更に 9～10 日間のポスト・マセラシオン(発酵後浸漬)で色味とタンニンを抽出。その後、新樽率 15～20%のオーク樽に移し、マロラクティック発酵を経て翌年の春から夏にかけて澱引きし、他の樽で仕込んだキュヴェを個々にブレンドして味わいを均一にし、樽に戻して 18 か月熟成。(※2018 年ヴィンテージの瓶詰:2019 年 9 月)

■2018 年ヴィンテージ情報■ 「2018 年は、暑く乾燥し、概ね穏やかな気候条件に恵まれたが、生育期の初期にウドンコ病と 2 度にわたる雹嵐に見舞われ、レ・ジョルジュ、ヴォークラン、レ・シェーヌ・カルトーの畑に被害をもたらした。生育期の初期とヴェレゾン直前の 2 度にわたる雹の被害は、前述の 3 つの畑を合わせて 50%の収穫減につながった。この年は、9 月 8 日から収穫を開始し、収穫人ひとりひとりに雹でダメージを受けたブドウを粒単位で取り除くように指示を出した。一例を挙げると、レ・サン・ジョルジュの畑の通常の収穫目標は 25～30hl/ha だが、2018 年の収穫量は僅か 20hl/ha に留まった。雹害を受けなかった他の畑では、平均で 38～40hl/ha と豊かな収穫量を得ることが出来た。この 2 度にわたる雹嵐にプラスの側面があるとすれば、この嵐によって豊かな水源がもたらされたことに尽きる。というのも、この年、雹の降らなかった地域では雨が非常に少なく、マルサネに至っては、雨が全く降らなかったも同然だったからだ。この年の潜在アルコール度数は 13.5～14.5%と程よく高く、醸造に関しては特に問題なくスムーズに事が運んだ。この年のワインは、絶えず変化をし続けているという点において驚くべきヴィンテージで、月を重ねるごとに素晴らしいワインへと成長を続けている。クラシックというよりも、円熟した果実味が際立つスタイルだが熟成力が高く、長期にわたって素晴らしい味わいが楽しめるだろう」 —グレゴリー・ゲーージュより 《バーグハウンド#77/2020/1/10 掲載》

2018 Nuits Saint Georges

上代価格 ¥8,500(税抜)

ニュー・サン・ジョルジュ

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑面積:3.2ha(1 級畑の上下に点在する区画) 植樹:1971 年 平均樹齢:35 年

ニュー・サン・ジョルジュ南部に点在する 5 つのクリマ(プラトー、ベル・クロワ、フルリエール、ブリュレ、シャリオ)から収穫されたブドウをブレンド。地層は深く、粘土と沖積層、石灰岩の砂利が混じる土壌から、ピュアで芳醇なワインを生みます。数年間の熟成を経ることで、その真価を発揮します。

★バーグハウンド 87 点:プラムのポシェや黒スグリを思わせる非常によく熟れた果実のアロマが豊かなソバージュのニュアンスと共に溶け合う。心地よい重量感に厚みのあるミッドパレット、ヴェルヴェットのようなテクスチャーを持つ円やかな味わい。ほんのりと温かみのある後味はやや短めだが、十分にコクがあり、どこか素朴さを感じさせる。《飲み頃:2024+年 | #77/2020/1/10 掲載》

他誌評価:★ヴィノス 87 点 ★ジャンシス・ロビンソン 16.5+/20 点



2018 Nuits Saint Georges 1er Cru Clos des Porrets St. Georges 上代価格 ¥11,000(税抜)

ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ・クロ・ド・ポレ・サン・ジョルジュ

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:樹齢 30年以上のモノポール 畑面積:3.6ha 植樹:1975年

ペリエールの真下に位置する3.6ヘクタールのモノポール。桃色の石灰岩の瓦礫と粘土質の強い土壌から成る緩やかな斜面から、数年間の瓶内熟成を経て美しいフィネスを醸し出す長期熟成型のワインを生みます。ポレは、1855年に『コート・ドールのブドウ畑とグラン・ヴァンの歴史および統計』という有名な著書を出版し、コート・ドールの格付けの礎を築いたラヴァレ博士がニュイ・サン・ジョルジュで最高のクリュの1つとして認めた畑でもあります。

★バークハウンド 88-90点:カシスの香りや、赤や黒系ベリーのリキュール、掘り起こしたばかりの豊かな大地の香りから成るフレッシュなアロマが感じられる。生き生きとした心地よい活力に満ちた贅沢でリッチなミディアムボディの味わい。温かみのあるやや余韻の長い後味が広がる。《飲み頃:2026+年 | #77/2020/1/10 掲載》

他誌評価:★ヴィノス 89点 ★ジャンシス・ロビンソン 16.5+/20点



2018 Nuits Saint Georges 1er Cru Les Pruliers 上代価格 ¥14,000(税抜)

ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ・レ・プリュリエ

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑面積:1.9ha(うち80%は樹齢75年以上、他は樹齢15~20年)

ニュイ・サン・ジョルジュ南部の斜面に位置する2区画の畑から収穫したブドウを発酵段階でブレンドしています。標高240~260メートルの丘の中腹に広がるこの一級畑は、丘の頂上から降り積もった様々な岩石から成る複雑な土壌を持ち、濃厚でがっしりとした堅牢な味わいを持つ長期熟成力の高いワインを生みます。

★ヴィノス 92点:ピュアなダークチェリーや、ローム質の大地の仄かな香りを纏ったエレガントなブーケが香る。実に見事な纏まりと一体感を感じさせる香り。焦点の定まった繊細な味わいは、赤系果実を主体とする果実味に、クローブやセージを思わせる軽やかなスパイスの風味が感じられ、エネルギーで余韻の長い後味がどこまでも続く。前途有望な逸品。《飲み頃:2022-2036年 | 2020/12》

他誌評価:★バークハウンド 87-90点 ★ジャンシス・ロビンソン 16.5+/20点



2018 Nuits Saint Georges 1er Cru Les Vaucrains 上代価格 ¥18,000(税抜)

ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ・レ・ヴォークラン

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑面積:1.08ha(古木と若木の混じる区画/平均樹齢50年以上)

コンブ・デ・ヴァレロを抜け、ニュイ・サン・ジョルジュ最高峰の畑と言われる「レ・サン・ジョルジュ」から地続きの東向きの斜面を持つヴォークランの区画は、カルシウムを多く含む石灰岩質の土壌を特徴とします。ヴォークランという畑の名は、「無価値」を意味し、非常に痩せた土壌を持つことからこの名前が付いたと言われています。痩せた土壌でついでにストレスを受けて育つブドウは、非常に低収量で地中深くに根を張るため、ミネラルが豊かで格別に凝縮感のある濃厚な味わいのワインを生みます。傑出した長期熟成力を有し、持てる潜在力の全てを発揮するのに10年以上の熟成期間を要します。

★ヴィノス 91点:ワインが空気に触れるにつれて、スマイルの花の香りを纏った赤や黒系果実のフローラルなブーケが、仄かなポットポプリの香りと共にゆっくりと表れる。味わいは、非常にキレのあるミディアムボディ。殆どチョーキーとも言える粒立ちの良いくっきりとしたタンニンに、粒子の細やかな酸が感じられる。《飲み頃:2022-2035年 | 2020/12 掲載》

他誌評価:★バークハウンド 89-92点



2018 Nuits Saint Georges Blanc 1er Cru La Perrière 上代価格 ¥15,800(税抜)

ニュイ・サン・ジョルジュ・ブラン・プルミエ・クリュ・ラ・ペリエール

【辛口/白】 品種:ピノ・グージュ(ピノ・ブラン)100% 畑面積:0.41ha 植樹:1947年 年間生産量:2,000~2,500ボトル

「ピノ・グージュ」と呼ばれるピノ・ブラン 100%で造られる白ワイン。このブドウ品種は、ピノ・ノワールの亜種でドメヌの創設者であるアンリ・グージュがブドウ畑の調査をしていた際に偶然発見したことから「ピノ・グージュ」と呼ばれています。ラ・ペリエールの区画は、「石切り場」という意味を持つその名の通り、かつては採石場として使われていた土地で、岩石やチョークを非常に多く含む土壌を持ちます。極めて低収量なため、濃厚で複雑味のある個性的な白ワインを生みます。

★ヴィノス 89-91点:瓶詰を終えた2018年のニュイ・サン・ジョルジュ・レ・ペリエール・プルミエ・クリュは、しっかりとタイトに引き締まったブーケを持つ白ワインで、押し花やオレンジの果皮のアロマが仄かなアーモンドのニュアンスと共に溶け合う。味わいはバランスが良く、粒子の細やかな酸を持ち、テクスチャーは微かに蠟のような滑らかさが感じられる。タンジェリンと軽やかなアーモンドやヘーゼルナッツの香りが後味に広がる。今後5~6年間で飲み頃。《飲み頃:2019-2025年 | 2020/1 掲載》

他誌評価:★バークハウンド 87点

