

Domaine Henri Gouges

ドメーヌ アンリ グージュ

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・グージュがニュー・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・グ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・グージュは、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、月を重ねるごとにより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・グージュより 《バーグハウンド#77/2020/1/10 掲載》

2018 Nuits Saint Georges 1er Cru Clos des Porrets St. Georges 上代価格 オープン

ニュー サン ジョルジュ プルミエ クリュ クロ デ ポレ サン ジョルジュ

JANコード:4543190167826

【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ー・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。

★バーグハウンド 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



担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

2018 Nuits Saint Georges 1er Cru Les Pruliers

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ レ プリュリエ

上代価格 ¥14,000(税抜)

JANコード:4543190167833

【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出します。

★ワイン・スペクテーター93点:仄かなヴァニラの香りが、チェリー、ラズベリー、石を思わせるフレーヴァーを引き立てている。バランスのとれた、力強いいきいきとした味わいだが、もう少し時間が経てば、後味に長く残る樽香がしっかりワインに溶け込むだろう。《飲み頃:2024-2038年》

★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:★バーグハウンド 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

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ レ ヴォークラン

上代価格 ¥18,000(税抜)

JANコード:4543190167840

【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した。痩せた土壌できつい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出します。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。殆どチャ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:★バーグハウンド 89-92点



2018 Nuits Saint Georges 1er Cru Clos des Porrets St. Georges Cuvee Hors d'Age

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ クロ デ ポレ サン ジョルジュ キュヴェ オー ダージュ

上代価格 ¥18,000(税抜)

JANコード:4543190168960

1924年にアンリ・グージュ氏はモノポールのクロ・デ・ポレ・サン・ジョルジュの中にある非常に小さな区画(1904年に植樹)を購入しました。グレイジー家はこの区画の歴史や特徴を熟知し、その特性を生かすべく、息子のグレイジー・グージュが2017年にこの区画のブドウを別のキュヴェとして醸造、熟成、瓶詰することを決めました。オーダージュ(フランス語で非常に古いの意)のワインは、この区画を購入したアンリ・グージュ氏と彼から受け継いだドメヌの伝統に敬意を込めて他のキュヴェと別けて瓶詰し、異なるラベルを使用しています。

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:クロ・デ・ポレ・サン・ジョルジュの中で樹齢100年以上の樹が植えられた小さな区画 収量:15hl/ha 生産量:2樽のみ

★バーグハウンド89-91点:レッドチェリー、ザクロ、土の重層的なアロマが程よい樽の香りに縁取られ、フレッシュさが感じられる。樽の香りは、優しく心地よく感じられるが、張りのある筋肉質なミディアムボディで、温かみはさほど感じられないバランスの良い後味。熟成させることでより深みが増し、私の予想する最高評価点に達するだろう。《飲み頃:2026年+ | 2020/1/10 掲載》

2018 Nuits Saint Georges Blanc 1er Cru La Perrière

ニュイ サン ジョルジュ プラン プルミエ クリュ ラ ペリエール

上代価格 ¥15,800(税抜)

JANコード:4543190167857

【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出します。

★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年間が飲み頃。《飲み頃:2019-2025年 | 2020/1 掲載》

他誌評価:★バーグハウンド 87点

