



= 伝統とイノベーションのジュヴレ・シャンベルタン =

■ 生産者について



ジュヴレ・シャンベルタンに拠点を置くトラペ・ロシュランデは、歴史を1875年まで遡ることができる家族経営のドメーンです。ぶどうの栽培農家からネゴシアンを興し、1986年には4代目のフランソワ・トラペ（François Trapet）氏が自らの名を冠したドメーンを設立。2015年に現当主ローラン・ロシュランデ・トラペ（Laurent Rochelandet-Trapet）に代が替わり、それを機に現在の名称に変更されました。「ロシュランデ」はローランの母、「トラペ」は父のファミリー・ネームです。珠玉のグラン・クリュであるリュショット・シャンベルタンをはじめ、ブルミエ・クリュのベレール、プティ・シャベルなどを所有しています。

以前はコンピューター・エンジニアだったというローランは、「ワインづくりには常にイノベーションが欠かせない」と考える理論派であると同時に、ドメーンを継いだ理由については「先代がつくるワインに惚れちゃったんだ」と語る情熱家でもあります。ブルゴーニュの伝統を踏襲しつつも、新しい時代にも寄り添うモダンなワインを追求しています。

■ 畑・醸造について

総所有面積は7ha。すべての畑でHVE (Haute Valeur Environnementale: 農林省公認のリュット・レゾネ認証) を取得し、環境に配慮した持続性のある耕作を行っています。1haあたりの収量は最小限に抑え、ぶどうの味・香りの各要素の凝縮を図ります。

醸造では、酵母や酵素、オークチップなど、一切の添加物を使いません。ワインは木樽またはステンレスタンクの中で18～24ヵ月熟成させてから瓶詰め。各区画の個性を生かすため、ワインの状態になってからのアッサンブラージュは一切行いません。ブルゴーニュの伝統的な醸造法の優れた部分を巧みに現代に採り入れ、クラシックながら洗練されたモダンなスタイルのワインをめざしています。年間生産量は25,000本。

■ ワインについて

◆ Bourgogne Mousseux Petill'rouge ブルゴーニュ・ムスー・ペティルージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <樹齢>30年以上 <区画>Les Pruniers <収量>55hl/ha

<醸造>手摘み収穫後、100%除梗。ステンレスタンクで発酵・熟成。ごく軽いフィルタがけの後瓶詰め。

15世紀頃までジュヴレで造られていた、赤のスパークリングワインを復活させた意欲作。ぎゅっ詰まった赤いフルーツのフレッシュな味わいを楽しめます。

◆ Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <樹齢>40年以上 <区画>Les Pruniers, Les Billards, Grands Champs <収量>55hl/ha

<醸造>手摘み収穫後、100%除梗。ステンレスタンクで発酵・熟成。ごく軽いフィルタがけの後瓶詰め。村名ワインの熟成過程で得られた澱とともに、木樽とステンレスタンクで熟成。

ACジュヴレ・シャンベルタン周辺の区画のぶどうを使用しています。輝くような色合い、鼻腔と口中を満たす豊かな香りが印象的です。

◆ Gevrey Chambertin VV ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエーユ・ヴィーニュ

<品種>ピノ・ノワール100% <樹齢>40年以上 <区画>Les Platieres, Croix des Champs, Champs Franc, Justice, Reniards, Billard

<収量>45hl/ha <醸造>手摘み収穫後、100%除梗。ステンレスタンクで発酵・熟成。10%のみ2年樽で熟成。ごく軽いフィルタがけの後瓶詰め。

透明感と深みのあるルビー色。スマイレや野生のチェリー、カシスなど、赤いフルーツの果実味が長く味わえます。タンニンは繊細で、フレッシュなスタイルのワイン。

◆ Gevrey Chambertin Les Carougeots ジュヴレ・シャンベルタン・レ・カルージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <樹齢>40年以上 <区画>Les Carougeots <収量>45hl/ha <醸造>手摘み収穫後、100%除梗。ステンレスタンクで発酵・熟成。10%のみ2年樽で熟成。ごく軽いフィルタがけの後瓶詰め。

鮮やかで深みのあるルビー色。スマイレの花やチェリー、カシスなど、赤いフルーツのアロマ。豊かな果実味が長く続き、きめ細かいタンニンが余韻を引き締めます。しっかりとした構造をもち、力強く、長期熟成も期待できるワイン。

◆ **Gevrey Chambertin 1er Petit Chapelle** ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・プティ・シャペル

＜品種＞ピノ・ノワール100% ＜樹齢＞40年以上 ＜収量＞35hl/ha ＜醸造＞手摘み収穫後、100%除梗。ステンレスタンクで発酵・熟成の後、2年樽で熟成。ごく軽いフィルタがけの後瓶詰め。

魅惑的にきらめく液体。ダイナミックでいて、優雅な気品にあふれる香り。真っ赤に熟れた果実をほおぼったかのような、鮮烈な果実味が口中に弾けます。ぶどうの素直な旨味を存分に表現しながら、クラシックな風格も漂うワイン。

◆ **Ruchottes Chambetin** リュシヨット・シャンベルタン

＜品種＞ピノ・ノワール100% ＜樹齢＞40年以上 ＜収量＞35hl/ha ＜土壌＞石灰質に富む礫質土壌 ＜醸造＞手摘み収穫後、100%除梗。ステンレスタンクで発酵・熟成の後、2年樽で熟成。ごく軽いフィルタがけの後瓶詰め。

深紅のベルベットを思わせる、高雅でつややかな色合い。デリケートできめの細かい繊細さと、骨太な力強さを併せ持ち、濃密でありながら、スケールの大きい広がりも感じさせる、きわめて複雑な味わいです。長い年月を経た後の熟成も楽しいワイン。