



Domaine Trapet pere et fils,
Chambertin 2001
Gevrey Chambertin 1995
ドメーヌ・トラペ・ペール・エ・フィス

所有者 Jean-Louis Trapet
オペレーション シャンベルタン

ドメーヌ・トラペ・ペール・エ・フィスは、ブルゴーニュ地方、コート・ド・ニュイ地区にブドウ畑を所有し、ビオディナミ栽培によって自然を尊重しながら素晴らしいワインを生産しています。

歴史は古く、630年まで遡ります。当時、Amalgaire 公爵は、所有していたこの土地をベーズ大修道院 (Abbey of Beze) に寄与し、また 1219 年、ベーズ大修道院はサン・マンヌ大聖堂 (St. Mannes Cathedral) の支部へとこの土地を譲渡しました。時が経ち、1919 年 5 月、アーサー・トラペ (Arthur Trapet) は、このシャンベルタンの畑が将来的に価値のある土地であると悟って購入することを決断し、ワイン造りが始まりました。

現在は、ジャン・ルイ・トラペがこのドメーヌを所有し、グラン・クリュ (シャンベルタン、シャペル・シャンベルタン、ラトリシエール・シャンベルタン) やプルミエ・クリュ (クロ・プリウール、プティット・シャペル) そして、ヴィラージュ (ジュブレ・シャンベルタン、マルサネ) などのワインを生産しています。

1990 年代、トラペ家は、ブルゴーニュにはつきものの相続によって二つに分割されましたが、そのうちのひとつが、このドメーヌ・トラペで、当主はジャン・ルイ・トラペ (ルイ・トラペの長男)、そしてもうひとつが、ロシニョール家に嫁いだ娘が夫と共に始めたのが、ロシニョール・トラペで、現在はいとこにあたるダヴィッドとニコラ兄弟も加わり運営しています。

ドメーヌ・トラペ・シャンベルタン・グラン・クリュ 2001 は、100%ピノ・ノワール種から造られており、ほのかにオレンジ色を帯びたガーネット色に赤系果実 (フランボワーズやスリーズ) と共にプラムなどの黒系果実のニュアンス。なんといっても大きく豊かな香りのボリュームと非常に滑らかな粘性が特徴。ほのかなトースト香や甘草、さらに酸とのバランスがとれており、それらがデリケートな味わいへと感じさせます。余韻もまた非常に長く、まさにブルゴーニュを代表できるワインであると考えます。

村名、ジュブレ・シャンベルタン 1995 も味わい、香りのボリュームは上記シャンベルタンには及びませんが、赤系果実 (野生のフランボワーズ、さらに言うならフレッシュよりドライフルーツを多く感じる) 主体のデリケートな味わい。さらに熟成による複雑なニュアンス (ひとつのニュアンスが支配的ではない。果実味だけでなく、紅茶の葉や干草などが入り混じっている)、落ち着いた酸、コストパフォーマンスに優れたブルゴーニュを味わって頂けると考えます。

参考情報

土壌 石灰質、粘土質
栽培面積 13ha (シャンベルタン:1.9ha)
栽培比率 100% ピノ・ノワール
栽培密度 12,000 本/ha
収穫 手摘み 選別 (除梗 30%)
醗酵・マセラシオン 21-18 日
樽熟成 15-18 ヶ月 (新樽 30-75%)
年間生産量 約 5,000 本 (シャンベルタン)

s.a.r.l.Trente-Trois

39, rue Huguerie, 33000 Bordeaux, FRANCE Email:33@trente-trois.fr, Tel :+33(0)953459303