

# Domaine de Chantemerle Francis Boudin

ドメヌ・ド・シャントメルル フランシス・ブダン

19世紀を思わせる純粋なシャブリ

ブダンは、ブルゴーニュの伝統的なシャブリを継承する数少ない生産者の一人で、ホーロータンクでの醸造を堅持することで、コート・ドールのワインに対抗する新樽熟成のシャブリとは一線を画しています。この小さなドメヌは、プレ・フィロキセラの古樹のシャルドネから、長期熟成ポテンシャルの高いバターのように円やかで成熟したシャブリを作っています。フルジョームのシャルドネが育つ一級畑は、同地域でも最高の場所に位置し、卓越したテロワールを享受しています。

《ワイン・アドヴォケート 208号 2013年8月号より》ブダンは、実にシンプルな製法の下、驚くほど生き生きとした複雑味溢れるワインを造っている。ブダンのワインは、しなやかな質感を湛え、長期熟成ポテンシャルを十分に感じさせるストラクチャーを備えている。私が訪問した際、ブダンは丁度2012ヴィンテージのワインを大きなタンクに入れ、冷却処理をしている最中であつた。低温で冷やすことによって酒石酸が取り除かれ、柔らかな味わいとなる。補糖は施さず、生き生きとした活力あふれる味わいのシャブリに仕上げている。

【醸造】空圧式圧搾機で低圧力により優しく圧搾した後、果汁の不純物を完全に除去するため12時間かけて澱引きし、ホーロータンクで7~10ヶ月低温発酵させます。畑ごとに澱引きした後、均一な味わいになるようにブレンドします。軽く冷やして酒石酸を除去した後、ワインの芳醇で濃厚な味わいを保つため、最小限の濾過処理を施します。ありのままの果実の味わいを守るため、一つ一つ注意深く瓶詰めします。ドメヌ・シャントメルルが作る如何なる畑のワインも、発酵・熟成にオークの樽を使用していません。これは、シャルドネが本来持つピュアなアロマを曇らせることなく、柔らかくジューシーな味わいを損なわないようにするためです。

■2018 ヴィンテージ情報■ 2018年は、ブドウの生育が早く、例年よりも早めの収穫を迎えた暑い年で、シャブリでは、雹や霜の影響で低収量となった2016年や2017年とは対照的な収穫量の豊富な年となりました。この年は、雨の多い春と共に始まり、この雨がブドウの発育を早め、4月末に向かうにつれて太陽が戻り、気温が上昇し始めるとブドウはすくすくと生長しました。開花も例年より早く、5月下旬頃に迎えました。7月と8月は気温が高く日照量も豊かで、シャブリ地区ではブドウがよく熟し、豊かな酸を蓄えました。この高い酸を保持するため、シャブリ地区の生産者は最も早く8月末頃から収穫を開始し、腐食も病害もなく、非常に美しく健康状態の良いブドウが収穫されました。

## 2018 Chablis

上代価格 ¥4,200(税別)

シャブリ

畑:南向き/12ha 品種:シャルドネ 樹齢:平均25年 醸造:ホーロータンクで発酵、7~9ヶ月熟成。瓶詰後すぐ出荷。

■コメント■ 胡椒、ライム、レモンの果皮、黄色い花を思わせるアロマが感じられます。口に含むと、松の実、胡椒、ジンジャー、ライム、レモンの風味が口内を満たします。香りにも味わいにも柑橘系果実のニュアンスが生き生きと感じられ、口当たり滑らかで魅惑的なテクスチャーがしなやかに広がります。

2015 ヴィンテージ★パーカーポイント88点 #226 2016年8月(飲み頃:2016~2020年)

エナメル加工の大桶で9ヶ月熟成させた2015年シャブリ・ヴィラージュは、魅惑的な黄色い花のブーケを湛え、次第にシトラス・レモンと火打石の香りが表れる。クリーンでフレッシュな味わいに、シャープで直線的な酸味と心地よい塩の香りが漂い、仄かなスパイスを帯びた穏やかな余韻を残す。4~5年は心地よい飲み頃が続く小ぶりで愛らしいシャブリ。

## 2018 Chablis 1er Cru Fourchaume

上代価格 ¥5,300(税別)

シャブリ・プルミエ・クリュ・フルジョーム

畑:南向き/5.25ha 品種:シャルドネ 醸造法:ホーロータンクで発酵させ7~9ヶ月熟成。瓶詰後すぐ出荷。

■コメント■ シャブリ・ヴィラージュよりも深みのあるあるアロマで、シャブリ特有のマッシュルームの香りにフローラルな赤いベリー系果実、赤いバラの花を思わせるアロマが香ります。口に含むと、松の実、ジンジャー、赤いグミドロップ、胡椒のニュアンスが口内を満たし、マッシュルームの風味が余韻の長い後味を生みます。

2015 ヴィンテージ★パーカーポイント89点 #226 2016年8月(飲み頃:2016~2024年)

新鮮なメロンとグレープフルーツの香りを湛えたシンプルなブーケがピュアで清らかな印象を与える。よくバランスのとれた味わいで、飲み始めは塩の風味が感じられる。蟻やスパイスを思わせる後味が余韻に広がる。

## 2018 Chablis 1er Cru l'Homme Mort

上代価格 ¥6,300(税別)

シャブリ・プルミエ・クリュ・ロム・モール

畑:南西向き/0.22ha 品種:シャルドネ 樹齢:平均35年

■コメント■ 香りは、ミラベル・プラムや洋梨のアロマに、仄かな胡椒の香りが感じられます。口に含むと、鼻腔に感じられた胡椒、ミラベル、洋梨のニュアンスに加えて、マッシュルームや砂糖漬けにしたタラゴンの風味が口内に広がります。

2012 ヴィンテージ★パーカーポイント88-89点 #208 2013年8月29日(飲み頃:2013~2018年)

シャブリ・ヴィラージュとフルジョームのちょうど1ヶ月後に瓶詰を終えたブダンのシャブリ・ロム・モールは、3つのシャブリの中で最も生き生きとした快活さを湛えている。アルカリ性の海洋水を思わせる仄かな塩気と共に、火打金の香り、レモンオイル、洋梨、ブルーベリーのニュアンスが感じられ、円熟感を湛えつつも表情豊かなミネラルを呈している。生き生きとした快活さに溢れつつも、若々しい芳醇な味わいを兼ね備え、ピリリとした爽やかで余韻の長い後味が続く。

