Domaine de Chantemerle

ドメーヌ ド シャントメルル

樽不使用。果実のピュアさが際立つシャブリ

ドメーヌ・ド・シャントメルルは、ブルゴーニュの伝統的なシャブリを継承する数少ないドメーヌです。樽を一切使用しないワイン造りを信念とし、シャルドネ本来のピュアなアロマと瑞々しい果実味を湛えたシャブリを生み出しています。中でも優れたシャルドネを育むフルショーム、ロム・モールの一級畑は、卓越したテロワールを享受しています。 ワイン専門誌ヴィノスのアントニオ・ガローニ氏が「未知の可能性を秘めたドメーヌ」と称えるこのドメーヌは、現在、フランシス・ブダンと彼の娘達、アンジェリークとヴィルジニによって運営されています。

【画像:フランシス・ブダン】

≪バーグハウンド＃80　2020年10月10日参考≫ 樽を使用しないシャブリ造りは、ブダン家の信念として、少なくとも 3 世代に渡って受け継がれてきた。世代間の諍いがワイン造りの哲学に発展していった経緯は興味深い。フランシスの祖父は当時、樽職人であったが、その息子のアデマールは、彼の仕事に色々と不満（製造過程で発生する騒音や匂い、屑等の散乱など）を持っていた。そのため、アデマールは、ブダン家でシャブリ造りをスタートさせた際に樽ではなく、セメント製やステンレス製のタンクを使うことに決めた。そして現在、息子のフランシスがその信念をしっかりと守り続けている。

【栽培・醸造】 リュット・レゾネ（減農薬農法）を採用し、有機肥料を使用。空圧式圧搾機で低圧力により優しく圧搾した後、果汁の不純物を取り除くため、コラージュ（清澄）、デブルバージュを施します。天然酵母を用いて低温発酵（アルコール発酵、マロラクティック発酵）を行い、エナメルコーティングしたタンクで約 9 ヶ月間熟成。均一な味わいになるようにブレンドし、温度を-4℃に設定して酒石酸を除去します。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。

2022 Petit Chablis　　上代価格　￥4,500（税別）

プティ シャブリ　　JAN: 4543190178976

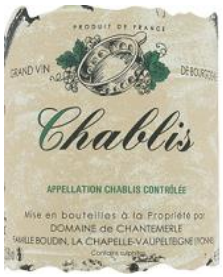
品種:シャルドネ　畑:東、西向き/1.71ha　標高:200m　土壌:キンメリジャン層を含む粘土質土壌、赤色土から成る。　平均樹齢:4-5 年　保存期間:2 年　平均生産本数:6,600 本

■コメント■ プティ・シャブリは、いきいきとした酸とシャブリ特有のミネラル感を特徴としています。アペリティフとして楽しめるだけでなく、魚介類やオムレツ、サラダ、ゴーダチーズ、グリュイエールチーズ等とも良く合います。

2022 Chablis　　上代価格　￥5,300（税別）

シャブリ　　JAN: 4543190178983

品種:シャルドネ　畑:東、西向き/13.17ha　標高:200-250m　土壌:キンメリジャン層を含む粘土石灰質土壌、石から成る。
平均樹齢:30-35 年　保存期間:3-4 年　平均生産本数:60,000 本



■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。

2018VT★バーグハウンド 88 点:涼しげでフレッシュ感を伴う魅力的なアロマを持ち、キニーネ、潮風、青リンゴのニュアンスを帯びた柑橘類の香りが広がる。肉付きがよく、丸みのあるミディアムボディの味わいは、心地良いボリューム感を備え、複雑と言うより、むしろクリーンで爽やかな後味が印象的。魅力的なスタイルを持つ。
≪飲み頃:2022+年｜＃80　2020/10/10 掲載≫

2022　Chablis 1er Cru Fourchaume　　上代価格　￥6,300（税別）

シャブリ プルミエ クリュ フルショーム　　JAN: 4543190178990

品種:シャルドネ　畑:南西向き/5.36ha　標高:150-200m　土壌:キンメリジャン層を含む粘土石灰質土壌、石から成る。
平均樹齢:40 年　保存期間:6-7 年　平均生産本数:35,000 本

■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。

2018VT★バーグハウンド 90 点:オリーブオイルのニュアンスとともにシャブリ特有のアロマが穏やかに広がり、よく熟していながらも魅力的なフレッシュ感を湛えている。優しく撫でるような柔らかな質感と凝縮感を備えた豊かなミディアムボディの味わい。上品なミネラル感があり、クリーンかつドライ、力強いフィニッシュで最高潮を迎えるが、堅牢さが際立つ。エレガントと言うより素朴な印象だが、このストレートで飾らないところに好感が持てる。
≪飲み頃:2023+年｜＃80　2020/10/10 掲載≫

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

2022 Chablis 1er Cru l'Homme Mort

上代価格 ￥8,300(税別)

シャブリ プルミエ クリュ ロム モール

JAN: 4543190179003

品種:シャルドネ 畑:南向き/0.22ha 標高:150m 平均樹齢:45 年 土壌:白い粘土質土壌、キンメリジャンの層を含む粘土石灰質土壌、石から成る。ミネラル分が豊富。 保存期間:6-7 年 平均生産本数:1,650 本

■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。

2017VT ヴィノス 87 点:フルショームのブドウを使用したシャントメルルの最上キュヴェ 2017 年シャブリ ロム モールには、区画特有のニュアンスが全て表現されており、よりボリュームが感じられる。アプリコット、レモンのコンフィ、ドライハーブ、花のアロマが個性を添えている。**≪飲み頃:2019-2023 年｜2019/7 掲載≫**

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