Domaine Philippe Chavy

ドメーヌ フィリップ シャヴィ

透明感と美しい酸を湛えた魅力的な味わい

ピュリニィ村には、シャヴィの名を冠するドメーヌが 3 つあり、いずれも腕利き揃いです。ドメーヌ・フィリップ・シャヴィの若き当主フィリップは、アラン・シャヴィとジャン・ルイ・シャヴィの従兄にあたります。父のアルベールは、自社畑で作ったバルクワインを有名ネゴシアンに売却していましたが、1990 年にドメーヌを引き継いだフィリップが自家元詰めを開始しました。

ピュリニィ・モンラッシェ村の中心部にドメーヌを構え、14 のアペラシオンに跨る 30 以上の区画から成る 12 ヘクタールの自社畑を所有しています。1950 年代に父アルベールが植樹したピュリニィの畑と、母方のロピトー家から相続したムルソーの古い畑が大部分を占めます。ムルソーの畑は特に古く、最も古い畑は 1932 年に植樹され、樹齢 80 年を超える古樹が育ちます。

土壌の潜在力を最大限に引き出すべくビオディナミ農法に転換して厳しく収量制限し、自然のサイクルを重視したブドウ栽培を心掛け、2000 年代に入り飛躍的な進歩を遂げています。シャルドネ、アリゴテ、ピノ・ノワール、ガメイを栽培していますが、自家元詰するワインはシャルドネ単一品種の白ワインが主で、アメリカ、イギリス、ドイツで非常に人気が高く、フランス国内でも常に需要があり、有名な三ツ星レストランでも愛飲されています。

■テクニカル情報■ ドメーヌ所在地:ブルゴーニュ地方コート・ドール県コート・ド・ボーヌ地区ピュリニィ・モンラッシェ村 畑面積:12ha
栽培品種:シャルドネ、アリゴテ、ピノ・ノワール、ガメイ 植樹:1930-1970's 樽メーカー:フランソワ・フレール、タランソー、セガン・モロー

【栽培】 ビオディナミ農法を取り入れた有機栽培。月の周期や自然のサイクルに合わせて畑を耕作して土に空気を入れ、地中の微生物の働きを活発にしてテロワールの潜在力を最大限に引き出します。収穫は、毎年 30 人程の人手を使って 10 日間かけて手摘みで収穫しています。

【醸造】 空圧式圧搾機で優しく時間をかけて搾汁したきれいな果汁をデブルバージュで澄んだ状態にしてステンレンスタンクに入れ、18℃で低温発酵させてフレッシュな果実味と澄んだアロマを引き出し、数日後樽に移します。バトナージュの回数は抑え、無理に厚みを出さずワイン本来の個性を尊重。熟成用の樽は容量 350Lの大型キャスクに加え、近年は 500～600Lのドゥミ・ミュイも導入し、フレッシュでフルーティな果実味を最大限に出すため、新樽率は最小限に留めています。発酵・熟成は 10～12 カ月間で酸素との接触を極力避け、フレッシュな果実味と美しい酸を引き出します。2015 年ヴィンテージ以降は、毎年、無濾過・無清澄で瓶詰めしています。

■2021 ヴィンテージ情報■ この年は、フランス全土を覆った寒波により、生産者にとってチャレンジの年となりました。霜の影響を受けた厳しい春が過ぎ、開花時期を迎える頃は暖かく乾燥し、理想的な気象条件下で受粉、結実を迎えました。6 月上旬まで気温が高かったため、生育が進み、4 月、5 月の遅れを取り戻すことがでました。しかしながら、6 月末から 8 月にかけて雨が多かったため、生産者たちは、畑でブドウの生長を見守りながら病害対策を行わなければなりませんでした。8 月中旬には乾燥した気候が続き、ブドウは美しく色付いていきました。ブルゴーニュでは 9 月中旬頃に収穫がスタートしました。2021 年は、近年のヴィンテージに見られるような濃厚なワインとは異なり、高めの酸とフレッシュ感を備えたスタイルに仕上がっています。

≪2021 ヴィンテージ情報/生産者より≫ 4 月に 2 回、霜が降りましたが、我々のドメーヌでは、剪定を遅めに数回に分けて行っている為、新芽への影響は少なく済みました。とはいえ、プルミエ・クリュとムルソー・ナルヴォーでは、50%の減収、他のアペラシオンでは、20%の減収となりました。夏は雨が多かったため、畑では病害対策を行いました。また、セラーでは、常にモニタリングを実施し、細心の注意を払って醸造する必要がありました。その結果、努力が功を奏し、困難な年でありながらも素晴らしい品質のワインを造ることができました。

～白ワイン～

2021 Bourgogne Aligoté

上代価格 ￥5,500(税別)

ブルゴーニュ アリゴテ

JAN コード:4543190176811

【辛口/白】 品種:アリゴテ 100% 畑:樹齢 60 年以上のピュリニィ・モンラッシェの畑
畑面積:1.05ha

■コメント■ 新鮮なスターフルーツやメロンのアロマが香る。ボリューム感のある果実味、爽やかな酸に加えて、リンゴやアーモンドの風味が豊かに広がる。

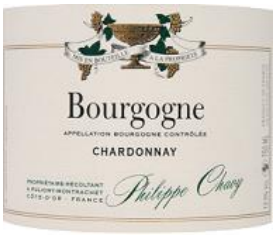
2017VT★ジャンシス・ロビンソン 16/20 点:円熟感とハリを兼ね備えた柑橘系のエキゾチックとも言える魅惑的なアロマが香る。シャープな酸を湛えた芳醇な果実味が感じられる。複雑ではないが、ジェネラル・クラスのワインにしては素晴らしく濃厚な味わい。**≪飲み頃:2020-2024 年｜2019/1/10≫**

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

2021 Bourgogne Chardonnay　上代価格 ￥6,500（税別）

ブルゴーニュ シャルドネ　JAN コード：45431901768351

【辛口/白】 品種：シャルドネ 100％ 畑面積：2.09ha 畑：ピュリニィ・モンラッシェ：95％、ムルソー：5％



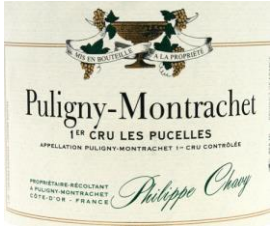
■コメント■ 新鮮なリンゴの香り。ミネラル感があり、肉厚な果実味が口中を豊かに満たす。やや塩気を帯びた後味にライムの香りが広がる。

2017ヴィンテージ★ジャンシス・ロビンソン 16/20 点：円熟した果実味と心地よい酸を兼ね備えた柑橘系果実の魅惑的なアロマ。ややエキゾチックにすら感じられる。凛とした鮮やかさと豊かな果実味が口内を満たす。複雑味はないが素晴らしいバリューワイン。レジョナル・クリュにしては実に印象的な濃厚さを呈している。
≪飲み頃：2020-2024 年｜2019/1/10 掲載≫

2021 Puligny-Montarachet 1er Cru Les Pucelles　上代価格 ￥48,000（税別）

ピュリニィ モンラッシェ プルミエ クリュ レ ピュセル　JAN コード：4543190176910

【辛口/白】 品種：シャルドネ 100％ 畑：レ・ピュセル 畑面積：0.2ha 植樹：1947 年 生産量：年間 3 樽



「ピュセル」とは、フランス語で乙女（バージン）という意味で、ピュリニィの領主が自分の子供達に領地を相続させる際、嫡男に与えられた区画がシュヴァリエ（騎士）・モンラッシェ、庶子（バタール）に与えられた 3 つの区画がバタール・モンラッシェ、ビアンヴニュ・バタール・モンラッシェ、クリオ・バタール・モンラッシェとなり（*ビアンヴニュは「ようこそ」、クリオは石灰質の礫を意味）、女児に与えられた区画が「レ・ピュセル（乙女達）」になったと言われています。

レ・ピュセルの区画は、バタール・モンラッシェとビアンヴニュ・バタール・モンラッシェに隣接し、若いうちは固く閉じた印象を持つバタールとは対照的に、美しく可憐でフローラルなニュアンスを持ち、このピュセルがピュリニィの真髄を表すブルゴーニュ最高の白ワインを産する銘醸畑だと言う人もいるほど大変に人気のある畑です。

■コメント■ スモーキーさが感じられる複雑な香り。コクのある力強くリッチな味わいだが、重すぎることはない。後味に心地よい酸が広がり、塩キャラメルの風味が漂う。

～赤ワイン～

2021 Coteaux Bourguignons　上代価格 ￥6,000（税別）

コトー ブルギニョン　JAN コード：4543190176828

【辛口/赤】 品種：ピノ・ノワール 50％、ガメイ 50％ 産地：ブルゴーニュ（A.O.C コトー・ブルギニヨン）
醸造：除梗し、約 10 日間発酵。樽（新樽不使用）で熟成。

2021 年が初リリースのピノ・ノワール、ガメイのブレンド。

コトー・ブルギニヨンは、2011 年から適用されているアペラシオンで、シャブリ＆グラン・オーセロワ、コート・ド・ニュイ、コート・ド・ボーヌ、コート・シャロネーズ、マコネ、ボージョレで栽培されたブドウを使用することができます。単一品種だけでなく、複数品種のブレンドが造られ、比較的自由な枠組でブルゴーニュワインを楽しむことができるアペラシオンとして注目されています。

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