

Domaine de Chantemerle Francis Boudin

ドメヌ ド シヤントメルル 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、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。フルシ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ヌ」と称えるこのドメヌは、ブダンとその娘たち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。

《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、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。



■2020 年ヴィンテージ情報■ この年の冬は、穏やかな気候で雨が多く、ブドウの樹は比較的早い段階で休眠から目覚め、3 月後半に萌芽が始まりました。フランス全土でのロックダウンが始まった頃、ワイン生産者らは、夜中に起き、春霜からブドウを守りました。湿度が低かったため大きな被害は見られませんでした。以降は、生育速度は緩むことなく、生長が進み、開花は 2 週間続きました。その後迎えた夏は、暑く乾燥し、雨量不足に伴い成熟が遅れがみられました。そのため、果実肥大が抑制され、全体的に低収量となりました。8 月には時折雨が降りましたが、地域によりばらつきがみられました。ブドウの樹の生長サイクルは、過去 20 年の平均と比較して 15~20 日早く進み、8 月に成熟を終えました。収穫直前の畑の状態は、素晴らしく健全で、収穫は 8 月 24 日に始まりました。早熟なヴィンテージですが、上質かつクラシックなスタイルのシャブリに仕上がっています。

2020 Chablis

上代価格 ¥4,200(税別)

シャブリ

JAN: 4543190172363

畑:南向き/12ha 品種:シャルドネ 樹齢:平均 25 年 醸造:ステンレス及びホーロータンクで発酵・熟成。7~9 ヶ月熟成。

■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。

2015VT★パーカーポイント 88 点: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。グ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。《飲み頃:2016-2020 年 | #226/2016/8 掲載》



2020 Chablis 1er Cru Fourchaume

上代価格 ¥5,300(税別)

シャブリ プルミエ クリュ フルショーム

JAN: 4543190172370

畑:南向き/5.25ha 品種:シャルドネ 醸造:ステンレス及びホーロータンクで発酵・熟成。7~9 ヶ月熟成。

■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、赤いグッドロップ、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 VT★パーカーポイント 89 点: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。蟬やスパイスを思わせる後味が余韻に広がる。《飲み頃:2016-2024 年 | #226/2016/8 掲載》



2020 Chablis 1er Cru l'Homme Mort

上代価格 ¥6,600(税別)

シャブリ プルミエ クリュ ロム モール

JAN: 4543190172387

畑:南西向き/0.22ha 品種:シャルドネ 樹齢:平均 35 年 醸造:ステンレス及びホーロータンクで発酵・熟成。

■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 VT★パーカーポイント 88-89 点:シャブリ・ヴィラージュとフルショームのちょうど 1 ヶ月後に瓶詰め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。《飲み頃:2013-2018 年 | #208/2013/8/29 掲載》



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

Millésimes