

Domaine de Chantemerle Francis Boudin

ドメヌ ド シヤントメルル フランシス ブダン

樽を一切使用しない純粋なシャブリ

フランシス・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造っています。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表現しています。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、現在、ブダンと彼の娘達、アンジュリークとヴィルジニによって運営されています。



《バグハウンド #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。世代間の争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、その息子であるアデマールは、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、現在は、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・レブネ（減農薬農法）を採用。空圧式圧搾機で低圧力により優しく圧搾した後、果汁の不純物を完全に除去するため12時間かけて澱引きし、天然酵母を用いて低温発酵・熟成（7～10ヶ月間）を行います。区画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。

2021 Chablis

上代価格 ¥4,500(税別)

シャブリ

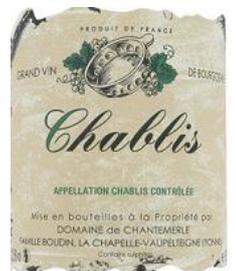
JAN: 4543190175197

畑:南向き/12ha 品種:シャルドネ 樹齢:平均25年 醸造:ステンレスタンク、セメント製タンク(エナメルコーティングしたタンクを含む)で発酵・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。

2018VT★バグハウンド 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》



2021 Chablis 1er Cru Fourchaume

上代価格 ¥5,500(税別)

シャブリ プルミエ クリュ フルジョーム

JAN: 4543190175203

畑:南向き/5.25ha 品種:シャルドネ 醸造:ステンレスタンク、セメント製タンク(エナメルコーティングしたタンクを含む)で発酵・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、よく熟している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》



2021 Chablis 1er Cru l'Homme Mort

上代価格 ¥7,500(税別)

シャブリ プルミエ クリュ ロム モール

JAN: 4543190175210

畑:南西向き/0.22ha 品種:シャルドネ 樹齢:平均35年 醸造:ステンレスタンク、セメント製タンク(エナメルコーティングしたタンクを含む)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。

2017VT ヴィノス 87点:フルジ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》

