

# Domaine Philippe Chavy

ドメーヌ フィリップ シャヴィ

ピュリニイ村には、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、自社畑のブドウで造ったワインを大手メゾンのブシャール・ペール・エ・フィス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。

ピュリニイ・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6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イの畑と、母方のロピト一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、最も古い畑には1932年に植樹された古樹が育ちます。

土壌の潜在力を最大限に引き出すべく、自然のサイクルを重視したブドウ栽培を心掛け、収量制限等を行ったことで2000年代に入り飛躍的な進歩を遂げました。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、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・ボヌ地区ピュリニイ・モンラッシェ村 畑面積:6ha 栽培品種:シャルドネ、アリゴテ、ピノ・ノワール、ガメイ 植樹:1930-1990's 樽メーカー:メルキュレ、ブットウ、カデュ等



【栽培】 完全な有機栽培ではありませんが、除草剤、殺虫剤は使用せず、環境に配慮した栽培を行っています。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、地中の微生物を活性化させ、テロワールの潜在力を最大限に引き出します。また、肥料にはハーブを煎じたものを使用する等ピオディナミの手法を取り入れ、ブドウの自己免疫力を高める取り組みを行っています。収穫時期は他のドメーヌより早く、毎年30人程の人手を使って約10日間かけて手摘みで収穫しています。

【醸造】 全房圧搾。空圧式圧搾機で時間をかけて優しく搾汁することで、沈殿物の少ない透明感のある果汁を得ることができるためデブルバージュは施していません。温度に注意しながら発酵し、フレッシュな果実味と澄んだアロマを引き出します。無理に厚みを出さずワイン本来の個性を表現するため、バトナージュは行いません。フレッシュでピュアな果実味を生かすべく、新樽の使用は最小限(10-30%)に留め、樽の焼き具合は軽めにしています。228Lの樽で約11ヶ月間熟成し、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。亜硫酸塩は春まで添加せず、使用量は最小限に抑えています。無清澄・無濾過で、手作業で瓶詰(※2022年は、シャルム、サントーバン、ピュセル、フロラティエール以外は機械で瓶詰)。瓶詰の際は、ポンプではなく、重力を利用してワインへの負担を極力少なくしています。

《2022 ヴィンテージ情報/生産者より》 この年の夏は非常に暑く、ウドンコ病やべト病などの病害のプレッシャーはほとんどありませんでした。収穫したブドウは熟し過ぎず、非常に健全な状態でした。フレッシュなアロマを保持するため、収穫時期を早めた結果、この年のワインのアルコール度数はおおむね12-13℃と良好な数値を示しました。(収穫:8月25日~9月1日)

## 2022 Bourgogne Aligoté

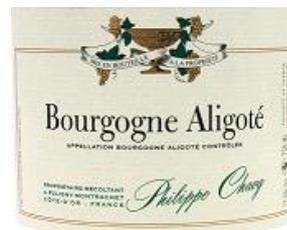
ブルゴーニュ アリゴテ

上代価格 ¥5,500(税別)

JANコード:4543190179720

【辛口/白】 品種:アリゴテ100% 畑:ピュリニイ・モンラッシェ村の下方に位置する区画(クルティ・ド・ミボン、コルヴェ・オー・モワン) 樹齢:1939年、1947年、1967年 畑面積:0.56ha 土壌:密度の高い粘土石灰質 平均生産量:5,000本 ※新樽不使用

■コメント■ 快活でフレッシュなアロマにアーモンドやハネデューメロンのニュアンスが香る。ふくよかさと滑らかさを兼ね備えた伸びのある味わいで、後味に残るほろ苦さがこのワインの魅力を実際立させている。



## 2022 Bourgogne Chardonnay

ブルゴーニュ シャルドネ

上代価格 ¥6,500(税別)

JANコード:4543190179737

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% 畑:ピュリニイ・モンラッシェ(ロルモー、フェムロット、レ・ベルジュリ):90%、ムルソー(レ・ペラン):10% 樹齢:1975年、1996年、1959年、1971年 畑面積:1.40ha 土壌:粘土石灰質 平均生産量:12,000本 ※新樽不使用

■コメント■ よく熟した洋ナシやリンゴを思わせる豊かな風味。白い花の香りが鼻に抜けるように広がっていく。活力に満ちたバランスの良い味わい。



## 2022 Meursault

上代価格 ¥14,500(税別)

ムルソー

JANコード:4543190179744

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% 畑:ムーラン・ランダン(1957年植樹)/、レ・ペラン(1945年植樹)、グリュエ・ヤッシュ(1932年植樹)、レ・ペル(1973年植樹)の4区画 畑面積:計0.86ha 土壌:粘土石灰質 平均生産量:6,200本

ピュリニー・モンラッシェに隣接する区画「レ・ペラン」のブドウを約30%使用しているため、ピュリニーの特徴であるフィネスや繊細さも感じられます。

■コメント■ 爽やかなレモンに仄かな火打石のニュアンスが漂うミネラリーなアロマ。瑞々しさを湛えた後味にフレッシュなアーモンドの香りが広がり、長い余韻へと続く。躍動感あふれるムルソー。



## 2022 Meursault Les Narvaux

上代価格 ¥16,500(税別)

ムルソー レ ナルヴォー

JANコード:4543190179751

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% 畑:1級畑のジュヌヴリエールの真上に位置するナルヴォー 畑面積:0.4ha 植樹:1957年 土壌:急斜面に広がる粘土石灰質土壌 平均生産量:2,400本

ナルヴォーは、ムルソーを代表する1級畑ジュヌヴリエールの真上に広がる好立地のクリマで、村名格でありながらも、特別なクリュとしてムルソー・ヴィラージュとは別個に醸造されます。熟成向きの白ワイン。

■コメント■ 生き生きとしたアロマにアニスの心地よいニュアンスが漂う。フィネスを感じさせる優美な味わいは、非常にバランスが良く、持続性のある余韻が続く。



## 2022 Meursault 1er Cru Les Charmes

上代価格 ¥38,000(税別)

ムルソー プルミエ クリュ レ シャルム

JANコード:4543190179768

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% 畑:シャルム・デュ・ドゥーサー(1939年、1947年植樹) 畑面積:計0.41ha 土壌:粘土石灰質 平均生産量:3,000本

ムルソーのプルミエ・クリュが広がる斜面は、泥炭岩と石灰岩を多く含み、この斜面の下方に位置するシャルムの畑は、傾斜が緩く土壌も深くなるため、ワインはより豊満なスタイルとなります。

■コメント■ 芳醇なアロマを持ち、濃密で深みのある味わいが口中を包み込む。優美なシャルム。



## 2022 Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien 上代価格 ¥16,500(税別)

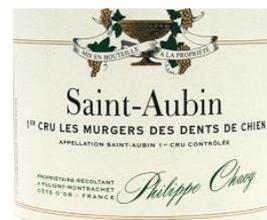
サントーバン プレミエ クリュ レ ミュルジェ デ ダンド シアン

JANコード:4543190179775

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% 畑:レ・ミュルジェ・デ・ダンド・シアン 畑面積:0.17ha 植樹:1985年 土壌:石が多く見られる粘土石灰質の土壌 平均生産量:1,300本

ダンド・シアンは「犬の歯」という意味で、昔地下から掘り出された石灰岩が犬の歯のような形をしていたこと由来します。畑は南向きで日照量が高く、石を多く含む石灰岩質の痩せた土壌からミネラル豊かなワインが生まれます。

■コメント■ 砕いた貝殻を思わせるミネラルに富んだアロマにユズやライムの爽やかなニュアンスが漂う。緊張感を伴う張りのある味わいが長い余韻を生む。



## 2022 Puligny-Montrachet Les Corvées des Vignes

上代価格 ¥19,500(税別)

ピュリニー モンラッシェ レ コルヴェ デ ヴィーニュ

JANコード:4543190179782

【辛口/白】 品種:シャルドネ100% 畑:レ・コルヴェ・デ・ヴィーニュ/ピュリニー・モンラッシェの最北端、ムルソーの1級畑シャルムの南東側に隣接する2区画(1948年、1950年、1952年植樹) 畑面積:計0.64ha 土壌:粘土石灰質(薄い粘土質の層を含む石灰質の土壌) 平均生産量:4,300本

コルヴェ・デ・ヴィーニュは、ピュリニー・モンラッシェの最北端、ムルソーの1級畑シャルムの南東側に隣接しています。シュヴァリエ・モンラッシェに続く傾斜地から斜めに同じ土壌が走るため、ムルソーに隣接しながらピュリニーらしさを表現した土壌で、シャープな酸とキレのあるミネラル感にムルソーのふくよかさを兼ね備えた偉大な村名ワインを生みます。「コルヴェ」とは、領主(王)に小作人が支払う年貢用の畑を意味し、最高品質の畑に「コルヴェ」という名がつくことが多いと言われています。

■コメント■ 深みのある心地よいアロマ。凝縮感のある生き生きとした味わいが口中に広がる。後味に貝殻、ヨードのようなミネラルのニュアンスが香る。



## 2022 Puligny-Montrachet Rue Rousseau

ピュリニイ モンラッシェ リュ ルソー

上代価格 ¥23,000(税別)

JANコード:4543190179799

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 畑:ビアンヴニュ・バタール・モンラッシェの東側に隣接するリュ ルソー畑面積:0.23ha 植樹:1955年、1980年 土壌:粘土質石灰質(グラン・クリュに類似した土壌の性質) 平均生産量:1,600本

リュルソーの畑は、ピュリニイ・モンラッシェの名だたるグラン・クリュ、ビアンヴニュ・バタール・モンラッシェの東側に隣接する小さな区画で、1955年に植樹された樹齢60年以上の古樹のシャルドネが育ちます。

■コメント■ レモンやバーベナを思わせる芳醇なアロマ。見事な緊張感とバランスの良さが印象的。



## 2022 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatieres Au Chaniot 上代価格 ¥46,000(税別)

ピュリニイ モンラッシェ プルミエ クリュ レ フォラティエール オー シャニオ

JANコード:4543190179805

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 畑:レ・フォラティエールを構成するリュエディの一つオー・シャニオ畑面積:0.27ha 植樹:1950年 土壌:粘土石灰質 平均生産量:1,900本

レ・フォラティエールは、ピュリニイ・モンラッシェのプルミエ・クリュで最も人気の高い畑の一つです。「フォラティエール」の名前の由来は諸説あり、「follets」という湿気のある霧の多い土地の名前に由来するという説や、「feu follet」(セントエルモの火:雷雨や嵐の夜に避雷針や船のマストの先端など地表からの突起物にみられる持続的な弱い放電現象)を語源とする説、また森の端に精霊が集まり薄光を帯びていたという伝承に由来するとも言われています。

■コメント■ 非常にエレガントで複雑なアロマ。優美で艶やかなテクスチャーを備えた伸びのある味わいで、長い余韻がどこまでも続く。



## 2022 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles

ピュリニイ モンラッシェ プルミエ クリュ レ ピュセル

上代価格 ¥49,500(税別)

JANコード:4543190179812

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 畑:レ・ピュセルの2区画(1947年、1989年植樹) 畑面積:計0.2ha 土壌:粘土石灰質 平均生産量:1,300本

「ピュセル」とは、フランス語で乙女(バージン)という意味で、ピュリニイ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)、女兒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イ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ほど大変に人気のある畑です。

■コメント■ 青リンゴやレモンの繊細なアロマ。上品で洗練された味わいで、持続性のある美しい余韻が印象的。

