

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。樽は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】

《バークハウンド#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。



■2023 ヴィンテージ情報■ この年は非常に変わりやすい気候でした。日射量は多かったものの、開花時期は暑すぎることなく、5月下旬に開花を迎えました。以降は、にわか雨や十分な陽射しのお陰で、ブドウ樹の成長が進みました。とはいえ、全てが順調であったわけではなく、生産者たちは病害発生や8月末の熱波により、最後まで気を抜くことができませんでした。最大の問題は暑さで、ブドウの鮮度を保持するため、夜間または早朝から収穫する生産者も見られました。全体として、この年は完璧な熟度に達したブドウから芳醇なアロマと豊かな果実味を湛えたワインができました。

■2024 ヴィンテージ情報■ 2024年のシャブリ地方は、春先の霜や雹、断続的な降雨など不安定な気象条件の影響を受け、生産者にとって厳しいヴィンテージとなりました。生育期を通じて病害が発生しやすい状況が続き、畑では継続的かつ慎重な管理が求められました。この年の生産量は例年に比べて大幅に減少しましたが、選果を徹底したドメーヌでは、シャブリらしい引き締まった酸とミネラル感を備えた、クラシックなスタイルのワインが生み出されました。※ドメーヌ・ド・シャントメルルでは、雹害の影響により、2024 ヴィンテージのプルミエ・クリュは生産していません。

2023・2024 Petit Chablis

上代価格 ￥4,800(税別)

プティ シャブリ

JANコード: 4543190182416 (2023VT), 4543190188302 (2024VT)

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 飲み頃:収穫年から2~3年 平均生産本数:6,600本

■コメント■ レモンの皮を思わせる爽やかなアロマを持ち、生き生きとした酸を伴う張りのある味わい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。



2023 Chablis

上代価格 ￥5,600(税別)

2024 Chablis

上代価格 ￥5,800(税別)

シャブリ

JANコード: 4543190182423 (2023VT), 4543190188319 (2024VT)

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 飲み頃:収穫年から3~4年 平均生産本数:60,000本

■コメント■ 胡椒やライム、レモンの皮、黄色い花を思わせるアロマに貝殻のようなミネラルのニュアンスが香ります。口には含むと、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★バークハウンド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》

