

Domaine Philippe Chavy

ドメーヌ フィリップ シャヴィ

テロワールの個性を映し出す、緊張感とエレガンスを備えたワイン

ピュリニ村には、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・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6ha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・ボース地区ピュリニ・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年代 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ビオダイ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行っていません。注意深く温度管理しながら、タンクで発酵させた後、228Lのオーク樽で約11ヶ月熟成。その後、澱引きし、ステンレスタンクでブレンドを行います。新樽比率は10~30%に抑え、過度な樽の風味を与えることなく、ブドウ本来の個性を生かしています。また、果実本来のピュアさや透明感を保つため、ワインに厚みをもたらすバトナージュは行っていません。亜硫酸塩は春まで添加せず、使用量も最小限に抑えています。無清澄・無濾過で瓶詰。重力を利用した瓶詰めにより、ワインへの負担を極力抑えています。ブルミエ・クリュ(シャルム、ミュルジュ・デ・ダン・ド・シアン、ピュセル、フロラティエール)はすべて手作業で瓶詰め。

■2024 ヴィンテージ情報■ 2024年はブルゴーニュのワイン生産者にとって、例年にない難しい生育期となりました。冬は暖かく、発芽が早まりましたが、4月に発生した霜の影響を受け、一部の地域では潜在収量が減少しました。その後も春から夏にかけて雨の多い不安定な天候が続き、畑では病害のプレッシャーが高まりました。生産者は例年以上に注意深くブドウの樹を見守り、適切なタイミングで手入れを行う必要がありました。この年は度重なる天候不順に見舞われ、ブルゴーニュ全体で大幅な収量減となりました。まさに生産者の力量が試されたヴィンテージでしたが、丹念な栽培と醸造により、少量ながらも優れた品質のワインが生産されました。

フィリップ・シャヴィ:2024年は雨が多く湿度が高かったため、病害や開花不良が発生しました。そのため、収量は区画によって異なるものの、例年に比べて約60%の減収となりました(30~35hl/ha)。厳しい年でしたが、徹底した畑の管理と厳しい選果、ヴィンテージの特徴を生かした醸造により、心地よい緊張感とフィネスを兼ね備えたワインが生まれました。収穫日:9月2日~9月14日

~白ワイン~

2024 Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

上代価格 ¥5,800(税別)

JANコード:4543190188111

【辛口/白】 品種:アリゴテ 100% 畑:ピュリニ・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■ カモミールや菩提樹の花の心地よいアロマに、タラゴンを思わせる爽やかなハーブのニュアンスが重なる。生き生きとした緊張感のある味わいで、塩味を帯びた余韻が印象的。アリゴテらしいフレッシュさと躍動感が際立つ一本。



2024 Bourgogne Chardonnay

ブルゴーニュ シャルドネ

上代価格 ￥7,000(税別)

JANコード:4543190188128

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 畑:ピュリニー・モンラッシェ(ロルモー、フェムロット、レ・ペルジュリ):90%、ムルソー(レ・ペラン):10% 樹齢:1959年、1971年、1975年、1996年 畑面積:1.6ha 土壌:粘土石灰質 平均生産量:12,000本 ※新樽不使用

■コメント■ ライムの皮やタラゴン、青リンゴ、グリーンゲージ(緑色のスモモ)を思わせる爽やかなアロマが広がる。味わいは凝縮感があり、生き生きとした酸が全体を引き締め、奥行きのある余韻へと続く。



2024 Meursault

ムルソー

上代価格 ￥15,800(税別)

JANコード:4543190188135

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 畑:ムーラン・ランダン、レ・ペラン、グリュイヤッシュ、レ・ペル、ショーム・ド・ペリエール 畑面積:計 0.86ha 植樹:1932年、1945年、1957年、1973年 土壌:粘土石灰質 平均生産量:6,200本 ※新樽不使用

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■ レモンのコンフィやタラゴン、リンゴのアロマが豊かに香る。エレガントなスタイルながらも、厚みのあるふくやかな味わいが印象的。力強さとフィネスが見事に調和したムルソー。



2024 Meursault Les Narvaux

ムルソー レ ナルヴォー

上代価格 ￥18,000(税別)

JANコード:4543190188142

【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 新樽率:20% 平均生産量:2,400本

ナルヴォーは、ムルソーを代表する一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■ レモンやライムの豊かなアロマが広がる。味わいには、心地よい緊張感があり、仄かな塩味が後味を引き締め、美しい余韻を生む。



2024 Meursault 1er Cru Les Charmes

ムルソー プルミエ クリュ レ シャルム

上代価格 ￥38,000(税別)

JANコード:4543190188159

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 畑:シャルム・デュ・ドゥスー 畑面積:計 0.41ha 植樹:1939年、1947年 土壌:粘土石灰質 新樽率:30% 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■ 熟したリンゴやカモミール、洋ナシの心地よいアロマ。躍動感のある生き生きとした味わいながらも、ボリューム感があり、美しく長い余韻へと続く。



2024 Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien 上代価格 ￥18,000(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:4543190188166

【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 新樽率:30% 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に由来します。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■ レモンやライム、リンゴの爽やかなアロマ。生き生きとした酸を伴う美しく研ぎ澄まされたシャープな味わい。程よい緊張感と仄かな塩味が長い余韻を生む。



2024 Puligny-Montrachet Les Corvées des Vignes

上代価格 ￥20,000(税別)

ピュリニイ モンラッシェ レ コルヴェ デ ヴィーニュ

JANコード:4543190188173

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 畑:レ・コルヴェ・デ・ヴィーニュ/ピュリニイ・モンラッシェの最北端、ムルソーの1級畑シャルムムの南東側に隣接する2区画 畑面積:計0.64ha 植樹:1948年、1950年、1952年 土壌:粘土石灰質(薄い粘土質の層を含む石灰質の土壌) 新樽率:10-20% 平均生産量:4,300本

コルヴェ・デ・ヴィーニュは、ピュリニイ・モンラッシェの最北端、ムルソーの1級畑シャルム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イ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■ ライムのソルベやリンゴ、タラゴンのフレッシュでエレガントなアロマ。引き締まった酸と凝縮感を備えた味わいで、フィネスに富んだ余韻が長く続く。



2024 Puligny-Montrachet Rue Rousseau

上代価格 ￥23,000(税別)

ピュリニイ モンラッシェ リュ ルソー

JANコード:4543190188180

【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) 新樽率:10-20% 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■ スイカズラやレモン、リンゴの繊細で優美なアロマ。フィネスに富んだ味わいで、心地よい塩味を帯びた余韻が印象的。



2024 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatieres Au Chaniot

上代価格 ￥48,000(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:4543190188197

【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・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 新樽率:30% 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、「follots」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■ ユーカリや洋ナシ、リンゴ、灰かなレモンを思わせるエレガントなアロマ。艶やかなテクスチャーを備えた伸びやかな味わいで、美しいミネラル感と灰かな塩味が長い余韻を生む。



2024 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles

上代価格 ￥50,000(税別)

ピュリニイ モンラッシェ プルミエ クリュ レ ピュセル

JANコード:4543190188203

【辛口/白】 品種:シャルドネ 100% 畑:レ・ピュセルの2区画 畑面積:計0.2ha 植樹:1947年、1989年 土壌:粘土石灰質 新樽率:30% 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るほど大変に人気のある畑です。

■コメント■ リンゴやレモン、ユズを思わせるアロマがふわりと香り立つ。程よい凝縮感を備えたエレガントな口当たりで、伸びやかで奥行きのある余韻が続く。



～赤ワイン～

2024 Coteaux Bourguignons

コトー ブルギニョン

上代価格 ￥6,800(税別)

JANコード:4543190188104

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 50%、ガメイ 50% 畑:ピュリニイ・モンラッシェの3区画(クロゾー、ミボン、クルティ・ド・ミボン) 畑面積:0.3ha 植樹:1968年 土壌:密度の高い粘土石灰質の土壌。醸造:手摘みで収穫。100%除梗。容量228Lの樽(5-10年使用)で約11ヶ月熟成。平均生産量:2,200本 ※2021年が初リリース

■コメント■ バラの花びらやレッドチェリーのアロマに火打石のニュアンスが漂う、繊細で華やかなアロマ。一口くちに含むと瑞々しい果実味が滑らかに広がり、シルキーなタンニンが心地よい余韻を生む。

