

Domaine 47N3E ブルゴーニュ地方 ドメーヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ

“最高熟度”、“食べたい！ブドウ”以外は廃棄。そんなブドウで仕込まれたシャブリです。

Chablis村のすぐ西隣に位置するBeinesに本拠を置く新しいドメーヌです。現在の当主はGuillaume Michautギヨーム・ミショー。ドメーヌ名の由来は、シャブリ地域のおおよその緯度経度である北緯47度、東経3度にちなんでいます。

ギヨームの祖父が植樹したというBeinesの斜面にある3つの畑をギヨームの父、そしてその子であるギヨームが引き継ぎ今に至ります。

以前はブドウ栽培農家として他のネゴシアンへ、ブドウを供給しておりましたが、自らのポリシー & 哲学である「自然との調和」をモットーにしたブドウ栽培をベースに、醸造・瓶詰めに至るまでそのベースを貫き通したワインを造ってみたい！という理念をもち、現当主ギヨーム・ミショーが新たにドメーヌを立ち上げました。

大きいドメーヌではありませんが、彼曰く「手の届く範囲で完璧な仕事をするには丁度良いサイズ」と。彼の人となり仕事、ワイン造りへのスタンスが凝縮された一言に聞こえます。

それぞれの畑の土壌の個性、シャルドネというブドウの特性、そして人的要素のバランスを重視したワイン造りを行っています。空気の流れや日照を考慮に入れた剪定、堆肥、摘芽、摘葉、さらには多くの畑における手摘みに寄る収穫などを行い、最善の結果を生み出せるように細心の注意を払って畑と向き合っています（通常、Petit ChablisやChablisでは機械による収穫が多いです）。

またドメーヌでは土中微生物を含む土壌に関わる生物多様性を重要視しており、その多様性を維持するため除草剤の不使用はもちろんのこと、雑草は鋤き返しを行い土中へと還元し、その種子もその後芽吹くよう全てそのままとしています。病虫害に対しても、自然由来のものでこれに対処することとしており、銅や硫黄、そしてバイオダイナミで用いられている各種プレパラシオンを使用しています。バイオダイナミそのものに対してドメーヌでは大きな関心を持っており現在、畑を転換中です。ピオロジック & ピオダイナミに関するアプローチや人為的な介入のない、最もナチュラルなワイン造りに関して、その多くをDomaine de L' EnclosのBouchard兄弟がから学んでおり、実際にDomaine de l' Enclosで従業員としても勤務しておりました。その縁もあり醸造はDomaine de l' Enclos内の一部を間借りして仕込んでおります。

ブドウは高い熟度で収穫され(最高の熟度に達した時に収穫し、厳しく選果)、振動式選果台での厳しい選果の後、空気圧式(水平式)圧搾機でプレス。「プレスは自分のお腹であると想像して、食べたいと思うブドウのみを選び、残りは捨ててしまおう」とのモットーで選果しています。

醸造は天然の温度制御が可能な地下のカーヴで行います。プレスで得られたピュアな果汁は澱とともに地下のステンレスタンク(一部のキュヴェにおいては500Lの樽を使用)へ重力システムで移動させ、低温でのデブルバージュの後、温度をコントロールしながら区画別に発酵・熟成させます。果汁とカーヴに自然に存在している天然酵母と各種バクテリアの独自のリズムで発酵が進みます。もちろん、テロワールを否定するような補糖・酵母添加といった人的介入は一切行っていません、発酵と熟成は人為的な干渉は行わず「なすがまま」で行われています。アルコール発酵時のSO2の添加の使用は行わずその他の工程での添加も必要最小限の使用に留め、その他一切の添加物はありません。

やっとやっと弊社ポートフォリオ内に魅力あるシャブリの生産者を迎え入れる事ができました。

まだまだ駆け出しの若い生産者ですがすでに液体の中に彼のコンセプトとパッションが凝縮されており、伸び盛りの今後5年・10年先が非常に楽しみな生産者です。



Dionny

【35856】Chablis シャブリ21				【35857】Chablis Premier Cru Beauroy シャブリ・プルミエ・クリュ・ボーロワ21			
呼称	Chablis シャブリ			呼称	Chablis Premier Cru Beauroy シャブリ・プルミエ・クリュ・ボーロワ		
参考小売	¥4,500			参考小売	¥5,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ / -			栽培/認証	ビオディナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰(キンメリジャン)	230m・南～南東	0.39ha・60hl/ha		粘土石灰(キンメリジャン)	230m・南東	0.62ha・50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均20年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均40年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	空気圧式圧搾			発酵	空気圧式圧搾	
	熟成	ステンレスタンクで 発酵・マロラクティック発酵・熟成 軽く濾過・無清澄			熟成	ステンレスタンクと500Lの古樽で発酵	
	SO ₂	少量添加 トータル:54mg/L			SO ₂	少量添加 トータル:74mg/L	
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	シャブリの西側、祖父や父の畑時代はネゴシアンヘブドウを売っていましたが現当主ギヨームが引き継ぎドメーヌを立ち上げました。シャルドネをプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成し瓶詰めしました。透明感のあるライトグリーン、ジューシーな香りに青りんごやフレッシュなカリン、柚子のアロマ、心地の良い酸味とミネラルのアタック、シャープでスッキリとしたドライな逸品です。			特徴	ボーヌやマコンでワイン造りを学び 2006 年より畑仕事を始めたギヨームが代々続く畑を受け継ぎドメーヌを立ち上げました。シャルドネをプレス後ステンレスタンクと 500L の木樽で発酵しステンレスタンクで熟成しました。輝きのあるグリーンイエロー色、完熟みかんや伊予柑、青草のアロマ、スムーズな口あたりで果実味と酸味は綺麗で心地の良く、後半はボリュームが増し熟した柑橘香が広がっていきます。		

【35858】Chablis Premier Cru Côte de Savant シャブリ・プルミエ・クリュ・コート・ド・サヴァン21			
呼称	Chablis Premier Cru Côte de Savant プルミエ・クリュ・コート・ド・サヴァン		
参考小売	¥6,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰(キンメリジャン)	230m・南東	0.3ha・50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均40年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	空気圧式圧搾 ステンレスタンクと500Lの古樽で発酵	
	熟成	500Lの古樽で熟成 軽く濾過・無清澄	
	SO ₂	少量添加 トータル:65mg/L	
アルコール度	13%		
特徴	ギヨームの祖父アンリが植樹したプルミエクリュのコート・ド・サヴァンで育つシャルドネを選果しプレス後ステンレスタンクと 500L の木樽で発酵、木樽で熟成し瓶詰めしました。淡い黄金色のグリーンイエロー色、リンゴジャム、フローラル香や完熟みかんのアロマ、じわじわとボリュームが増す上質な味わいでコクと酸味、たっぷりのボリュームがありコート・ド・ボーヌ・プルミエクリュに匹敵する味わいです。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください（基本的に15度以下の保存をお願いします）



Diony