

Domaine Charly Nicolle (Chablis)

ドメーヌ・シャルリー・ニコル (シャブリ)

詳細・歴史

シャブリの中心地から東へ約4キロ、人口180人程の小さな村、Fleys(フレイ)に拠点を置く家族経営のドメーヌで、所有畑の面積は26haです。歴史は古く、一族は1780年からこの村で働いていた記録があります。現当主はシャルリー・ニコル氏で、彼は幼少の頃はいつも父ロベール氏にくっついて回り、彼の楽しい時間をほとんどを畑で過ごしていたそうです。シャルリー氏は1999年にボヌの醸造高校を卒業しましたが、彼の名を冠したラベルは2004年が初リリースとなります。今は畑のすぐそばにある曾祖父の家に住み、一年中耕したり慎重に剪定したりしてブドウ樹の面倒をみており、醸造においては、代々伝わる伝統的な醸造方法を継承して、テロワールの滋味をそのままボトリングしたようなピュアなシャブリを造っています。

フランス国内の名だたるレストラン、「ピック」、「ル・プティ・ニース」、「オーヴェルジュ・デュ・ヴェー・ピュイ」、「ジョルジュ・ブラン」、「ポール・ボキューズ」、「ラ・コート・サン・ジャック」等々で取り扱われていることが、その高品質を証明しています。

畑

シャブリを流れるセラン川の右岸を中心に、貝殻の化石が非常に多くみられる畑を所有しており、樹齢は約30～65年です。栽培において化学薬品は一切使用していません。

醸造

果実は手摘みにて収穫され、空気圧による圧搾機で優しくプレスされます。温度管理のできるステンレスタンクで16～18℃前後に管理し、約1か月間発酵し、花や果実のアロマを最大限に引き出します。澱を残したまま、12か月間ステンレスタンクで熟成。マロラクティック発酵を経て、ごく軽めの清澄・濾過後に瓶詰します。



商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
20701017	Chablis (Per Aspera) シャブリ (ペル・アスペラ)	2017	¥3,300



【キュヴェ名】「Per Aspera」:フランス語で「困難を切り抜ける」という意味
【産地】フレイ村、ベリュ村、シシェ村 【畑総面積】約16ha 【平均樹齢】約35年
【土壌】キンメリジャン層を下部に持つ粘土石灰岩質
【発酵】16～18℃の温度管理のもと、野生酵母による自然発酵、25日間 【マロラクティック発酵】100%
【熟成】ステンレスタンク(25～100hl)にて、シュールリーで10～12か月
【アロマ】夏に咲く花やフレッシュな柑橘系のフルーツなど、軽やかで魅惑的なアロマ
【パレット】牡蠣や貝殻を思わせるコードの特徴を感じられる、まさに見本のような生き生きとしたシャブリです。
アルコール度数:12.5%

JAN なし

20710116	Chablis 1er Cru Mont de Milieu シャブリ・プルミエ・クリュ・モンド・ミリュー	2016	¥4,500
----------	---	------	--------



【畑面積】2ha 【樹齢】50～60年
【土壌】キンメリジャン層を下部に持つ粘土石灰岩質
【発酵】16～18℃の温度管理のもと、野生酵母による自然発酵、30日間 【マロラクティック発酵】100%
【熟成】ステンレスタンク(25～100hl)にて、シュールリーで12か月
【アロマ】土壌由来の華やかなアロマが特徴的で、アカシアの花やフルーツなど非常に複雑
【パレット】ミネラル感に富み、ほど良く熟した果実の香りに溢れ、豊かで力強い仕上がり
アルコール度数:13.0%

JAN なし

20730116	Chablis Grand Cru Bougros シャブリ・グラン・クリュ・ブーグロ	2016	¥9,500
----------	---	------	--------



【畑面積】わずか0.15ha 【樹齢】50～60年
【土壌】キンメリジャン層を下部に持つ粘土石灰岩質
【発酵】16～18℃の温度管理のもと、野生酵母による自然発酵、30日間 【マロラクティック発酵】100%
【熟成】ステンレスタンク(25～100hl)にて、シュールリーで12か月
【アロマ】柑橘系のフルーツや、粘土石灰岩土壌由来の華やかで繊細なお花の香りが特徴的ですが、エキゾチックなニュアンスも伴い、エレガントで複雑なアロマ
【パレット】非常にミネラルが豊かで、グランクリュの全ての特徴を備えた完熟した果実味豊かな力強い仕上がり
アルコール度数:13.0%

JAN なし