

Domaine Charlopin Tissier (Morey-Saint-Denis)

ドメーヌ・シャルロパン・ティシエ (モレ・サン・ドニ)

詳細・歴史

2013年、かの『ドメーヌ・シャルロパン』の当主フィリップ・シャルロパン氏の長男であるヤン・シャルロパン氏が、彼の妻の父であるロラン・ティシエ氏の協力を得て、独自のヴィジョンを掲げて設立した小規模のドメーヌで、両家の名を冠しています。設立当初はわずか1.08haのみでしたが、現在はコート・ド・ニュイ地区の名だたる銘醸地を中心に約7haの自社畑を所有しています。

若き当主のヤン・シャルロパン氏はボーンで醸造を学び、その後修行のため寒冷産地であるオーストラリアのタスマニア島へ渡り、帰国後はシャブリやサンセールなどで経験を積んできました。現在は実家の『ドメーヌ・シャルロパン』において白ワインの醸造責任者を務めており、そこでは均一に保たれた高水準のワインを大量に仕上げていますが、一方この自身のドメーヌでは、テロワールのダイナミックさを最大限に生かしたバラエティ溢れるワイン造りにチャレンジしています。日本初上陸以来常に我々を虜にし続け、進化し続けている唯一無二のワインを是非お楽しみください。

畑

自社畑約7ha。

全ての畑作業は手作業で行われ、有機栽培で管理し、収穫も全て手摘みで行われます。

≪Maison Charlopin Tissier≫親戚の所有する畑をヤン・ティシエ氏自ら管理・栽培したブドウでワインを仕込みました。彼は得体の知れないブドウは使わない主義で、契約農家のブドウであっても全て自ら栽培管理を担い、ドメーヌものと同じ哲学に基づいたワイン造りを行います。

醸造

ブルゴーニュの伝統的方法に則って行われており、全ての過程においてできるだけ人的介入をせず、決して造り込まず、果実感が生かされたピュアで滑らかな仕上がりになっています。

【全房使用率】0%(除梗100%)

《白ワイン》低温マセラシオンを経て、野生酵母による自然発酵

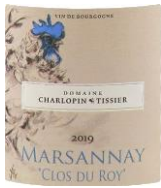
《赤ワイン》低温マセラシオン(約20日間)、ピジャージュ、野生酵母による自然発酵、ルモンタージュ、木樽熟成、スーティラーージュなし



Vins Blancs

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税抜)
21200319	Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ	2019	¥5,800
	【品種】アリゴテ 100% 【産地】マルサネ村 【区画】「Les Etales/エタル」(自社畑) 【立地】南向きで丘の下部に立地 【土壌】砂の混じった粘土質土壌 【樹齢】81年 【密植率】10,000本/ha 【全房使用率】0%(除梗100%) 【発酵】低温マセラシオンを経て、大樽にて約4週間、野生酵母による自然発酵 【熟成】2年使用樽(228L)にてシュールリーで18か月間 【生産量】576本 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄		
JAN	なし		
21200519	Bourgogne Côte d'Or Blanc ブルゴーニュ・コート・ドール・ブラン	2019	¥7,200
	【品種】シャルドネ 100% 【産地】マルサネ村 【畑】自社畑 【土壌】砂の混じった粘土質土壌 【樹齢】約80年 【密植率】10,000本/ha 【全房使用率】0%(除梗100%) 【発酵】低温マセラシオンを経て、大樽にて約4週間、野生酵母による自然発酵 【熟成】2年使用の樽(228L)にてシュールリーで16か月間 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄		
JAN	なし		
21201017	Marsannay Blanc マルサネ・ブラン	2017	¥6,800
	【品種】シャルドネ 100% 【区画】「Les Etales/エタル」(自社畑) 【立地】南東向きで丘の下部に立地 【土壌】砂の混じった粘土質土壌 【樹齢】約36年 【密植率】10,000本/ha 【全房使用率】0%(除梗100%) 【発酵】低温マセラシオンを経て、大樽にて約4週間、野生酵母による自然発酵 【熟成】2年使用の樽(228L)にてシュールリーで16か月間 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄		
JAN	なし		

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税抜)
21202119	Marsannay Clos du Roy Blanc マルサネ・クロ・デュ・ロワ・ブラン	2019	¥9,800



「Maison Charlopin Tissier」
 【品種】シャルドネ 100%
 【畑】当主ヤン・シャルロパン氏の妻ジュスティエヌのファミリーが所有する畑
 【土壌】粘土石灰質土壌 【樹齢】約81年 【密植率】10,000本/ha 【全房使用率】0%(除梗100%)
 【発酵】低温マセラシオンを経て、大樽にて約4週間、野生酵母による自然発酵
 【熟成】2年使用の樽(228L)にてシュールリーで16か月間
 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄

JAN なし

21213119	Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille Blanc ペルナン・ヴェルジュレス・ブルミエ・クリュ・スー・フレティーユ・ブラン・木箱入り	2019	¥24,000
----------	---	------	---------



【キュヴェ】畑の向きや斜度、土壌などのテロワールにおいて1級畑とは思えないほどのクオリティであるため、特別に焼き印の施された1本用の木箱入りです。
 【品種】シャルドネ 100%
 【区画】1級「Sous Frétille/スー・フレティーユ」(自社畑):コルトン村の北西部にあるフレティーユの丘の南向きの急斜面に位置し、表土が40cm程の浅く痩せた土壌で、テロワールが近隣の特級畑「コルトン・シャルルマーニュ」と同じと言われている、非常に恵まれた条件の1級畑
 【土壌】泥灰土 【樹齢】約46年 【密植率】10,000本/ha 【全房使用率】0%(除梗100%)
 【発酵】低温マセラシオンを経て、大樽にて約4週間、野生酵母による自然発酵
 【熟成】発酵終了後そのまま一切手を加えず18か月間
 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄

JAN なし

Vin Rosé

21290022	Marsannay Rose マルサネ・ロゼ	2022	¥7,500
----------	---------------------------	------	--------



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【産地】マルサネ 【区画】combe du pré 【土壌】キンメリジャンの上に粘土
 【発酵】フードル(13hl)とオーク樽(600L)、マセラシオンなし
 【熟成】7か月間
 【アルコール度数】12.5% ◆無清澄

JAN なし

Vins Rouges

21220319	Bourgogne Côte d'Or Rouge ブルゴーニュ・コート・ドール・ルージュ	2019	¥7,200
----------	--	------	--------



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【産地】マルサネ 【区画】「Champforey/シャンフォレ」(自社畑) 【土壌】砂の混じった粘土石灰質
 【植樹】1981年 【収量】45hl/ha 【全房使用率】0%(除梗100%)
 【発酵】ステンレスタンクにて低温を維持したまま過度な抽出はせず、4週間、野生酵母による自然発酵
 【熟成】樽にて18か月間 【新樽比率】30%
 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄

JAN なし

21220519	Bourgogne Rouge Montre-Cul ブルゴーニュ・ルージュ・モントル・キュ	2019	¥7,200
----------	---	------	--------



【キュヴェ】「Le Chapitre」と同様に、ACブルゴーニュの区画にありながらラベルに畑名を併記することが認められている数少ない畑のひとつで、ブルゴーニュにおける名だたるドメーヌに引っ張りだこの銘醸畑です。
 【品種】ピノ・ノワール 100%
 【産地】ディジョン 【区画】「Montre-Cul/モントル・キュ」(自社畑) 【土壌】砂の混じった粘土石灰質
 【立地】丘の上部 【樹齢】古樹 【面積】0.47ha 【収量】45hl/ha 【全房使用率】0%(100%除梗)
 【発酵】ステンレスタンクにて低温を維持したまま過度な抽出はせず、4週間、野生酵母による自然発酵
 【熟成】樽にて18か月間 【新樽比率】30%
 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄

JAN なし

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税抜)
21220617	Bourgogne Rouge Le Chapitre ブルゴーニュ・ルージュール・シャピトル	2017	¥5,500
	<p>【キュヴェ】「Montre-Cul」と同様に、ACブルゴーニュの区画にありながらラベルに畑名を併記することが認められている数少ない畑のひとつで、ブルゴーニュにおける名だたるドメーヌに引っ張りだこの銘醸畑です。</p> <p>【品種】ピノ・ノワール 100%</p> <p>【産地】コート・ド・ニュイの北部、マルサネ村の北に隣接するChenove／シュノーヴ村</p> <p>【区画】「Le Chapitre／ル・シャピトル」(自社畑) 【立地】丘の中腹にある南向き斜面</p> <p>【土壌】砂の混じった粘土質 【樹齢】29年 【収量】45hl/ha 【全房使用率】0%(100%除梗)</p> <p>【発酵】ステンレスタンクにて低温を維持したまま過度な抽出はせず、4週間、野生酵母による自然発酵</p> <p>【熟成】樽にて18か月間 【新樽比率】30% 【生産量】1,152本</p> <p>【アルコール度数】13.0% ◆無清澄</p>		
JAN なし			
21221019	Côte de Nuits Villages Vieilles Vignes コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ	2019	¥7,500
	<p>【品種】ピノ・ノワール 100%</p> <p>【産地】プロション村にあり、フィサンに隣接した区画 【区画】「Les Creoles／レ・クレオール」(自社畑)</p> <p>【土壌】深い粘土石灰質</p> <p>【立地】村の窪地に面しているため非常に冷涼で、自社畑の中で最後に収穫</p> <p>【面積】0.47ha 【樹齢】71年 【密植率】10,000本/ha 【全房使用率】0%(除梗100%)</p> <p>【発酵】ステンレスタンクにて低温を維持したまま過度な抽出はせず、4週間、野生酵母による自然発酵</p> <p>【熟成】樽にて18か月間 【新樽比率】30%</p> <p>【アルコール度数】13.0% ◆無清澄</p>		
JAN なし			
21225119	Marsannay la Montagne マルサネ・ラ・モンターニュ	2019	¥8,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール 100%</p> <p>【畑】山の上部に位置し、朝は冷涼で日中は暑く、寒暖の差が大きい。当主ヤン・シャルロパン氏が実家のドメーヌで働いていた時代から手入れを続け、相続した今も特別な思い入れのある自社畑です。</p> <p>【土壌】石片を非常に多く含む粘土質 【樹齢】約41年 【密植率】10,000本/ha</p> <p>【全房使用率】0%(除梗100%)</p> <p>【発酵】ステンレスタンクにて低温を維持したまま過度な抽出はせず、4週間、野生酵母による自然発酵</p> <p>【熟成】樽にて18か月間 【新樽比率】30%</p> <p>【アルコール度数】13.0% ◆無清澄</p>		
JAN なし			
21226119	Marsannay les Longeroies マルサネ・レ・ロンジュロワ	2019	¥8,900
	<p>【品種】ピノ・ノワール 100%</p> <p>【土壌】粘土石灰質</p> <p>【立地】南東向き 【樹齢】約50年</p> <p>【収量】40hl/ha 【全房使用率】0%(除梗100%)</p> <p>【醸造】低温を維持したまま過度な抽出は避けて発酵し、樽にて18か月間熟成</p> <p>【新樽比率】45%</p> <p>【アルコール度数】13.0%</p>		
JAN なし			
21228118	Marsannay Clos du Roy Rouge マルサネ・クロ・デュ・ロワ・ルージュ	2018	¥7,000
	<p>「Maison Charlopin Tissier」</p> <p>【畑】「Clos du Roy／クロ・デュ・ロワ」当主ヤン・シャルロパン氏の妻ジュスティエヌのファミリーが所有する畑</p> <p>【面積】約1ha 【土壌】古代の沖積土と砂の混じった粘土石灰質 【樹齢】約61年</p> <p>【収量】45hl/ha 【全房使用率】0%(除梗100%)</p> <p>【発酵】ステンレスタンクにて低温を維持したまま過度な抽出はせず、4週間、野生酵母による自然発酵</p> <p>【熟成】樽にて16か月間 【新樽比率】30% 【生産量】288本</p> <p>【アルコール度数】13.0% ◆無清澄</p>		
JAN なし			

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税抜)
21245119	Gevrey-Chambertin Rouge Vieilles Vignes ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ	2019	¥16,500
	<p>【品種】ピノ・ノワール 100% 【畑】「Les Marchais/レ・マルシェ」(自社畑):ジュヴレイ1級「Clos Saint Jacques/クロ・サン・ジャック」に隣接している畑で、当主ヤンが2005年に購入し、2014年まで父に貸していた超高樹齢区画 【土壌】鉄分を含む赤い粘土石灰質 【立地】東向き 【面積】0.016ha 【樹齢】約81年 【密植率】10,000本/ha 【全房使用率】0%(除梗100%) 【発酵】ステンレスタンクにて低温を維持したまま過度な抽出はせず、4週間、野生酵母による自然発酵 【熟成】樽にて18か月間 【新樽比率】50% 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄</p>		
JAN なし			
21230119	Morey-Saint-Denis モレ・サン・ドニ	2019	¥13,500
	<p>【品種】ピノ・ノワール 100% 【畑】「Les Porroux/レ・ポルー」(自社畑):シャンボール・ミュズイニー村に隣接 【土壌】石灰と溶岩石の混ざった粘土石灰質 【樹齢】約40年 【面積】0.9ha 【密植率】10,000本/ha 【全房使用率】0%(除梗100%) 【発酵】ステンレスタンクにて低温を維持したまま過度な抽出はせず、4週間、野生酵母による自然発酵 【熟成】樽にて18か月間 【新樽比率】50% 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄</p>		
JAN なし			
21240119	Vosne-Romanée ヴォーヌ・ロマネ	2019	¥14,500
	<p>【品種】ピノ・ノワール 100% 【畑】「Aux Ormes/オー・ゾルム」(自社畑) 【区画立地】南東向き 【区画面積】0.17ha 【土壌】粘土石灰質 【樹齢】約45年 【密植率】10,000本/ha 【全房使用率】0%(除梗100%) 【発酵】ステンレスタンクにて低温を維持したまま過度な抽出はせず、4週間、野生酵母による自然発酵 【熟成】樽にて18か月間 【新樽比率】50% 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄</p>		
JAN なし			
21251117	Pernand-Vergelesses Rouge ペルナン・ヴェルジュレス・ルージュ	2017	¥6,500
	<p>【品種】ピノ・ノワール 100% 【畑】「Les Quartiers/レ・カルティエ」(自社畑):叔母より受け継いだ畑のひとつで、1級畑に隣接している優良区画 【土壌】泥灰質 【立地】南向きと南東向きの斜面 【樹齢】約45年 【密植率】10,000本/ha 【収量】45hl/ha 【全房使用率】0%(除梗100%) 【発酵】ステンレスタンクにて低温を維持したまま過度な抽出はせず、4週間、野生酵母による自然発酵 【熟成】樽にて18か月間 【新樽比率】30% 【生産量】1,440本 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄</p>		
JAN なし			
21250119	Aloxe-Corton アロース・コルトン	2019	¥12,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール 100% 【畑】「Les Petits Vercots/レ・プティ・ヴルコ」(自社畑):叔母より受け継いだ畑 【全房使用率】0%(除梗100%) 【土壌】鉄分の混じる赤みを帯びた石灰質 【樹齢】約45年 【密植率】10,000本/ha 【発酵】ステンレスタンクにて低温を維持したまま過度な抽出はせず、4週間、野生酵母による自然発酵 【熟成】樽にて18か月間 【新樽比率】50% 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄</p>		
JAN なし			
21260117	Clos Vougeot Grand Cru クロ・ヴージュ・グラン・クリュ	2017	¥50,000
	<p>「Maison Charlopin Tissier」 【品種】ピノ・ノワール 100% 【区画】当主ヤン・シャルロパン氏の父フィリップ・シャルロパン氏が所有する区画 【土壌】「クロ・ヴージュ」はグラン・クリュの中でも低地にあり周囲に比べてより粘土質の強い深い粘土石灰質 【樹齢】約46年 【密植率】10,000本/ha 【収量】45hl/ha 【全房使用率】0%(除梗100%) 【発酵】ステンレスタンクにて低温を維持したまま過度な抽出はせず、4週間、野生酵母による自然発酵 【熟成】樽にて18か月間 【新樽比率】100% 【生産量】576本 【アルコール度数】13.5% ◆無清澄</p>		
JAN なし			