

Domaine Philippe Livera (Gevrey-Chambertin)

ドメーヌ・フィリップ・リベラ (ジュヴレイ・シャンベルタン)

詳細・歴史

1920年代に設立された、8.2haの畑を所有するジュヴレイ・シャンベルタン村の生産者です。1976年から当主となった3代目のフィリップ・リベラ氏がドメーヌの基盤を築きましたが、2007年からは、コート・ド・ニュイのトップ・ヤング・ワインメーカーの一人と称される4代目、ダミヤン・リベラ氏がさらに発展させるべく、日々研鑽を積んでいます。






畑

畑は、除草剤や防腐剤は一切使用しないリュット・レゾネです。所有するACブルゴーニュからグランクリュまでの全ての畑に対し同じように手をかけていますが、クリマの特性を生かすべく、コントロールは最小限に抑えています。畑ごとにかかりやすい病気が違うので、それぞれにきめ細かく対処しています。

醸造

ジュヴレイ・シャンベルタンの並外れた多様性を発見する鍵は、ここ「ドメーヌ・リベラ」のセラーにあります。テロワールを最大限に生かすため、醸造においてもその過程は非常にシンプルで、発酵はステンレスタンクを用い、野生酵母による自然発酵を行い、熟成における樽の使用はキュヴェごとで変えており、熟成期間は11~18ヶ月です。清澄作業は行わずフィルターもかけずに瓶詰されます。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
21518112	Coteaux Bourguignon Rosé コトー・ブルギニオン・ロゼ	2012	¥2,800
	【セパージュ】ピノ・ノワール2/3、ガメイ1/3 【醸造】セニエ方式採用 【発酵】ステンレスタンクにて野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】樽にて1年間 アルコール度数: 12.0% JAN なし		
21520115	Bourgogne Pinot Noir ブルゴーニュ・ピノ・ノワール	2015	¥4,200
	【畑立地】ジュヴレイ・シャンベルタン村 【区画名】「ヴィーニュ・ブランシュ」と「プルニエ」 【樹齢】30~40年 【区画総面積】1haに満たない小さな区画 【発酵】ステンレスタンクにて野生酵母による自然発酵 【熟成】古樽使用 【テイastingノート】タンニンが柔らかく滑らかなワインでどんな食事とも一緒に楽しめます。 アルコール度数: 13.0% JAN なし		
21520815	Côte de Nuits Villages コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ	2015	¥5,500
	【発酵】ステンレスタンクにて野生酵母による自然発酵 【熟成】古樽使用 アルコール度数: 13.0% JAN なし		

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
21521015	Fixin フィサン	2015	¥5,800



【畑立地】フィサンの丘の最上部、標高330mに位置し、プルミエ・クリュに隣接している小さな区画
 【区画名】「アン・オリヴィエ」 【樹齢】約50年
 【発酵】ステンレスタンクにて野生酵母による自然発酵
 【熟成】新樽使用率:20%
 【テイastingノート】カシスやすぐり、プルーンなど黒系果実の香りが豊かで、スパイスのアクセントが華を添えます。10年以上の熟成も可能なワインです。
 アルコール度数:13.0%

JAN なし

21522115	Gevrey-Chambertin Clos Village ジュヴレイ・シャンベルタン・クロ・ヴィラージュ	2015	¥8,500
----------	--	------	--------



【区画立地】ドメヌのすぐ目の前に位置するため、特に目の行き届いた区画で日当たり、水はけともに抜群
 【土壌】石灰岩の塊がごろごろしている 【樹齢】60~70年 【区画面積】1.3ha
 【発酵】ステンレスタンクにて野生酵母による自然発酵
 【熟成】新樽使用率:30~40%
 【テイastingノート】瓶詰から少なくとも3~4年を経てから抜栓すると、その真価を発揮する味と香りを存分に楽しめるでしょう。
 アルコール度数:13.0%

JAN なし

21522315	Gevrey-Chambertin En Champs ジュヴレイ・シャンベルタン・アン・シャン	2015	¥8,500
----------	--	------	--------



【区画立地】:2010年に購入した区画で「アルマン・ルソー」と「ドウニ・モルテ」に挟まれています。
 【樹齢】約50年
 【発酵】ステンレスタンクにて野生酵母による自然発酵
 【熟成】新樽使用率:30~40%
 アルコール度数:13.0%

JAN なし

21522515	Gevrey-Chambertin Les Evocelles ジュヴレイ・シャンベルタン・レ・エボセル	2015	¥8,500
----------	--	------	--------



【畑】「Les Evocelles/レ・エヴォセル」現在プルミエ・クリュに申請中。2010年に購入しました。
 【畑立地】プルミエ・クリュ「シャンポー」に隣接しており、丘の斜面上部に位置し、標高約380m。
 【土壌】ごろごろとした石が混ざった石灰質:ミネラル感の高いワインを生み出します
 【発酵】ステンレスタンクにて野生酵母による自然発酵
 【熟成】新樽使用率:30~40%
 アルコール度数:13.0%

JAN なし

21530115	Chapelle-Chambertin シャベル・シャンベルタン	2015	¥30,000
----------	--	------	---------



【区画立地】「クロ・ド・ベーズ」の直下にあり、「ボンソ」と「デュガ」に挟まれています。 【区画面積】30アール
 【樹齢】約60年
 新樽使用率:100%
 【発酵】ステンレスタンクにて野生酵母による自然発酵
 【熟成】新樽使用率:30~40%
 【テイastingノート】シャンポールのな柔らかみがあり、たっぷりとしたフィネスのあるワインに仕上がっています。
 アルコール度数:13.5%

JAN なし