

# Domaine Chavy Chouet (Meursault)

ドメーヌ・シャヴィー・シュエ (ムルソー)

## 詳細・歴史

「ドメーヌ・シャヴィー・シュエ」はムルソーに構える家族経営のドメーヌで、当家はムルソー村とピュリニー・モンラッシェ村において指折りの長い歴史のある2つの家族にて成り立っています。この2つのコミューンを中心に、サン・トバン、ヴォルネイ、ポマールに合わせ13haの畑を所有しており、現当主である6代目ユベール氏と、7代目になるロマリック氏がドメーヌの舵をとっています。



## 畑

年間を通してワインの品質をより良いものに仕上げることが目標に掲げています。オーガニックやビオディナミの規定に囚われず、その時々で畑に一番良い方法を選び、一株一株のブドウに細心の注意を払いながら、全て手作業で栽培しています。環境に配慮し農薬などの使用をできる限り控え、銅や硫黄などの自然の材料を用い、ブドウの木を育てています。

土のバランスを保ち、自然界の生態系が良好な関係を維持できるように促すため、「草生栽培」(適度に雑草を繁殖させながら栽培する手法で、ブドウの収量を抑制することができ、土壌の有機物を増やし、地温を調整できる効果などがあります)を適用しています。



耕されていない畑のブドウ樹は表面に根を張ることができず、干ばつなどの自然災害に耐えられないため、人の手によってしっかり耕作してあげることでブドウは根を分け、それを地中深くへと伸ばしていくことができ、その結果天候の変化に耐えられる畑となるのです。

## 醸造

【白ワイン】手摘みで収穫し、注意深く選別します。空気圧を使用したプレス機で強さや時間を調整しながら優しくプレスし、マストは48時間低温にてマセラシオンを行います。

タンクで発酵した後、オーク樽(228ℓ、600ℓで、新樽比率25%)にて熟成されます。

樽は4、5年使ったあとは赤ワインの熟成に回され、さらに2、3年再利用されます。

【赤ワイン】100%除梗し、タンクでマセラシオンと発酵を行います。空気との接触を避けるためピジューアージュは行わず、ルモンタージュを最低1日2回行います。

ワインのタイプとバトナージュの頻度にもよりますが、熟成はおおよそ8~12ヶ月行います。

オーク樽はタンニンの成分を和らげますが、その個性が目立ち過ぎてしまうとエレガントなワインには仕上がらないため、新樽は使用せず白ワインで使用した古樽のみを使い、時間をかけて熟成させて、繊細さと果実味、テロワールを最大限に引き出しています。極めて軽く清澄し瓶詰を行います。

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

30101015

Bourgogne Blanc Les Femelotte

ブルゴーニュ・ブラン・レ・フェメロット

2015

¥3,500



【畑】「レ・フェメロット」:ピュリニー・モンラッシェ村にあり、特級畑「ル・モンラッシェ」にほど近く非常に恵まれたロケーションとその個性のおかげで、驚ほど品質の高いブルゴーニュ・ブランを造ることができます。  
アルコール度数:12.5%

JAN なし

30101215

Meursault 1er Cru Les Genevrières

ムルソー・プルミエ・クリュ・レ・ジュヌヴィエール

2015

¥12,000



【土壌】痩せていて浅い粘土石灰質:リッチでありながらも繊細でプルミエ・クリュの威厳を魅せるワインが生まれます。

【テイastingノート】透明感があり極上の仕上がります。

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
30101507	Meursault 1er Cru Les Charmes ムルソー・プルミエ・クリュ・レ・シャルム	2007	¥15,000
30101509	Meursault 1er Cru Les Charmes ムルソー・プルミエ・クリュ・レ・シャルム	2009	¥15,000
	<p>【区画】広大な「レ・シャルム」の中でもAOCピュリニー・モンラッシェに隣接している小区画  【土壌】豊かな粘土質の沖積土壌：豊満で寛大、爽やかなフレッシュさバランスの良い仕上がりのワインです。【テイastingノート】2007年、2009年共に素晴らしい熟成をしています。  アルコール度数：【2007年】13.0% 【2009年】13.0%</p>		
	JAN なし		
30101416	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatieres ピュリニー・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・フォラティエール	2016	¥12,000
	<p>【畑】1級畑「レ・フォラティエール」はピュリニー・モンラッシェ村で一番大きい畑ですが、他のプルミエ・クリュよりも肉厚でリッチな味わいのワインが生まれます。  アルコール度数：13.0%</p>		
	JAN なし		
30120115	Bourgogne Rouge La Taupe ブルゴーニュ・ルージュ・ラ・トープ	2015	¥3,500
	<p>【畑立地】「ラ・トープ」はポマール村にあります  【ブドウ樹】ヴィエイユ・ヴューニュ(古樹)：収量が低いいため、骨格があり丸みを帯びた甘いタンニンが魅力的なワインに仕上がります。  【テイastingノート】赤い果実由来のアロマとジューシーな味わいで、スパイスと甘草のニュアンスのある余韻が長く残ります。  アルコール度数：12.5%</p>		
	JAN なし		