

# Domaine Coffinet-Duvernay (Chassagne-Montrachet)

ドメーヌ・コフィネ・デュヴェルネイ (シャサーニュー・モンラッシェ)

## 詳細・歴史

シャサーニュー・モンラッシェ村で1860年ころから世代を超えて受け継がれてきた家族経営のドメーヌです。秀逸な区画を約7ha所有し、好条件の畑のブドウのみを使って、高品質なワインの生産を可能にしています。

現当主のフィリップ・デュブルネイ氏は、前当主で前身であるドメーヌ「フェルナンド・コフィネ」の時代に1984年より従事しており、フェルナンド氏の娘ローラと結婚し、ドメーヌを継承しました。ワイン造りに対して特に土壌の個性を尊重することを心掛けており、同じ区画内でも土壌の性質が違えば別々のキュヴェに仕上げるなど、ブドウの力と魅力を最大限に引き立たせる事に尽力する生産者です。



## 畑

自社畑総面積: 7ha (シャルドネ: 4ha, ピノ・ノワール: 3ha)

彼は自分のワイン造りのポリシーについて「ワインは90%が畑で決まる。残りの10%で出来ることは、選果をして、良い樽を選ぶことぐらい」と言います。その哲学に則り、畑作業をとて重視しています。例えば、半分の実をグリーンハーベストしてももう半分の果実が倍に膨らむだけで意味が無いと考えるのでグリーンハーベストは行わず、芽掻き作業を重点的に2度行います。また、収量は約50ヘクトリットルに調整しています。

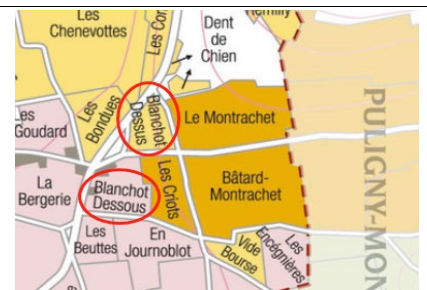
## 醸造

手摘みで収穫後、除梗無しで房ごとすばやくプレスし、野生酵母にて自然発酵させます。マロラクティック発酵中は、空気との接触をなるべく避けるため、パトナージュは極力控えます。熟成は全て小樽にて行い、新樽比率は30~50%です。清澄作業をしないため、最低でも12カ月は熟成をさせ、長いものでは27カ月もの間熟成させるキュヴェもあり、ゆっくり時間をかけて澱が落ち着くの待ちます。フィルターもかけず、全ての旨みを含んだまま、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
37010115	Chassagne-Montrachet Les Blanchots Dessous シャサーニュー・モンラッシェ・レ・ブランショ・デュスー	2015	¥7,800
37010116	Chassagne-Montrachet Les Blanchots Dessous シャサーニュー・モンラッシェ・レ・ブランショ・デュスー	2016	¥7,800



【品種】シャルドネ100%  
 【畑立地】グラン・クリュ「クリオ・パタール・モンラッシェ」に隣接  
 【畑面積】0.85ha  
 【土壌】ミネラル豊富な粘土質と石灰岩の岩盤: 果実味に富んだ丸みのあるワインが生まれます 【樹齢】50~55年  
 【発酵】手摘みにて収穫後24時間寝かせ、オークの古樽にて野生酵母による自然発酵を促す 【マロラクティック発酵】あり  
 【熟成】15カ月間: 新樽比率1/3  
 【テイステイングノート】アロマにはハチミツ、ミントやタイムなどのハーブ、リンゴ、梨、トロピカルフルーツ、トリュフ、キノコなどが華やかに感じられます。口に含むと、美しい酸味と濃縮した果実味が非常にエレガントに広がりますが、パワフルな魅力を放っています。エポワスなどの強烈な香りとも味わいのチーズにも抜群の相性です。  
 【アルコール度数】《2015年》13.0% 《2016年》13.0% ◆無濾過・無清澄



JAN なし

37016115	Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos st Jean シャサーニュー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・クロ・サン・ジャン	2015	¥12,000
37016116	Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos st Jean シャサーニュー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・クロ・サン・ジャン	2016	¥12,000



【品種】シャルドネ100%  
 【畑】歴史は6世紀まで遡り、Autundesに立てられたサン・ジャン・ル・グラン修道院の修道士の名を冠しています。  
 【土壌】酸化した鉄を多く含む粘土質で赤みを帯びた土壌: 白ワインに個性的なニュアンスを与えます。  
 【発酵】手摘みにて収穫後24時間寝かせ、オークの古樽にて野生酵母による自然発酵を促す  
 【マロラクティック発酵】あり  
 【熟成】15カ月間: 新樽比率1/3  
 【テイステイングノート】フローラルで繊細な果実味と植物のアロマが美しく豊かで、生き生きとした酸を伴う果実味とミネラル感、コク、旨味が口中いっぱいになり、透明感もある非常にバランスのよい仕上がりです。  
 【アルコール度数】《2015年》13.5% 《2016年》13.5% ◆無濾過・無清澄

JAN なし

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
37019115	Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot les grand clc シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・モルジョレ・グラン・クロ	2015	¥12,000
37019116	Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot les grand clc シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・モルジョレ・グラン・クロ	2016	¥12,000



【品種】シャルドネ100%  
 【土壌】粘土が豊富な石灰質  
 【発酵】手摘みにて収穫後24時間寝かせ、オークの古樽にて野生酵母による自然発酵を促す  
 【マロラクティック発酵】あり  
 【熟成】15カ月間：新樽比率1/3  
 【テイastingノート】アロマにはフレッシュで健康的な様々なフルーツや、パン・ド・ミ、ハーブなどのニュアンスが非常に豊かに感じられます。口に含むと、非常に繊細で熟した果実味と、明るく伸びやかな酸味とミネラルが豊かに広がり、ナッツのニュアンスを伴いながら滑らかな長い余韻へ続きます。  
 【アルコール度数】《2015年》13.5% 《2016年》13.5% ◆無濾過・無清澄



JAN なし

37018115	Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・レ・カイユレ	2015	¥12,000
37018116	Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・レ・カイユレ	2016	¥12,000



【品種】シャルドネ100%  
 【畑立地】シャサーニュ・モンラッシェ村の北に位置し、標高およそ300mの高台 【畑面積】0.25ha  
 【土壌】「Cailloux／カイユ」と呼ばれる石灰岩の岩が表面を覆っており、複雑でパワフルなワインが生まれます  
 【樹齢】平均樹齢70年：高樹齢ながら樹勢は衰えを知りません  
 【発酵】手摘みにて収穫後24時間寝かせ、オークの古樽にて野生酵母による自然発酵を促す  
 【マロラクティック発酵】あり  
 【熟成】15カ月間：新樽比率1/3  
 【テイastingノート】アロマには濡れた石、熟した梨、リンゴ、ナッツ、ハーブなどのニュアンスが非常に豊かに感じられます。ミネラルと酸がしっかりと骨格を成し、果実味とキノコのニュアンスが非常にエレガントです。  
 【マリアージュ】キジなどの鳥や、コック・オー・バンやキノコのソース、ハムやローストポークなどと好相性です。  
 【アルコール度数】《2015年》13.5% 《2016年》13.0% ◆無濾過・無清澄

JAN なし

37017115	Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Blanchots Dessu シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・レ・ブランショ・ドゥス	2015	¥12,000
----------	--	------	---------



【品種】シャルドネ100%  
 【畑立地】グラン・クリュ「ル・モンラッシェ」のすぐ南側に隣接  
 【畑面積】0.38ha  
 【土壌】他の地域と比べてミネラル豊富な粘土質と石灰岩の岩盤地層に厚みがあり、よりミネラリーに仕上がる  
 【樹齢】40～50年  
 【発酵】手摘みにて収穫後24時間寝かせ、オークの古樽にて野生酵母による自然発酵を促す 【マロラクティック発酵】あり  
 【熟成】15カ月間：新樽比率1/3  
 【テイastingノート】アロマには、ハチミツ、ミントやタイムなどのハーブ、リンゴ、梨、トロピカルフルーツ、トリュフ、キノコ、トーストなど実に複雑なニュアンスがたっぷりと感じられます。ミネラルと酸がしっかりと骨格を成し、果実味とキノコのニュアンスが非常にエレガントで丸みを帯びており、程よい粘性があります。  
 【マリアージュ】キジなどの鳥や、コック・オー・バンやキノコのソース、エポワスなどの強烈な香りや味わいのチーズとも抜群の相性です。  
 【アルコール度数】13.5% ◆無濾過・無清澄



JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

37030116 Batard-Montrachet  
バタール・モンラッシェ

2016

¥33,000



【品種】シャルドネ100%  
 【土壌】ジュラ紀の粘土質と石灰質のブレンド、アルギロ・カルケール  
 【発酵】手摘みにて収穫後24時間寝かせ、オークの古樽にて野生酵母による自然発酵を促す  
 【マロラクティック発酵】あり  
 【熟成】15カ月間：新樽比率50%  
 【テイステイングノート】アロマには深みや繊細さを伴うハチミツ、白い花など華やかで非常に妖艶に感じられます。口に含むと、ミネラルのニュアンスがたっぶりでありながらも、果実味ゆたかで、野生のキノコが余韻に広がり、豊かなコクと粘性が魅力的です。  
 【アルコール度数】13.5% ◆無濾過・無清澄

JAN なし

37050115 Chassagne-Montrachet Les Voillenots Rouge  
シャサーニュ・モンラッシェ・レ・ヴォワルノ・ルージュ

2015

¥4,200

37050116 Chassagne-Montrachet Les Voillenots Rouge  
シャサーニュ・モンラッシェ・レ・ヴォワルノ・ルージュ

2016

¥4,200



【品種】ピノ・ノワール100%  
 【畑立地】シャサーニュ・モンラッシェ村の中でピノ・ノワールが多く植えられている地域 【畑面積】0.4ha  
 【土壌】粘土質、泥灰土、石灰岩などの深くて緻密な土壌  
 【樹齢】平均樹齢50年  
 【外観】明るく健康的なルビー色  
 【テイステイングノート】アロマには、フレッシュなラズベリーやワイルドベリー、桜、熟したプラム、僅かにスパイスなどのニュアンスが非常に豊かに感じられます。口に含むと、酸と果実味が織りなすしっかりめの口当たりがこちよく、粘土質土壌由来の土壌を感じさせ、長い余韻を楽しめます。  
 【アルコール度数】《2015年》13.0% 《2016年》12.0% ◆無濾過・無清澄

JAN なし