

100% chablis シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ・シルベール ピク



ブルゴーニュワインの専門誌「ブルゴーニュ オジオルディ 89 2009.08~09」に、ジルベール ピクのシャブリ ヴィエイユ ヴィーニュについての記事が掲載されました。その中で「**素材となる葡萄そのものと純粋さが融合した、本当に偉大なシャブリとはどうあるべきかを証明する典型的な見本である。**」と絶賛されています。

ドメヌ・ジルベール・ピクは、かつてよりずっと、樽ではなくタンク仕込みのシャブリ指示派の一員である。彼らのシャブリ・ヴィエイユ・ヴィーニュは、素材となる葡萄そのものと純粋さが融合した、本当に偉大なシャブリとはどうあるべきかを証明する典型的な見本である。タンクかオーク樽熟成かというシャブリの2つの相対する造り方について、かねてから論争がある。このドメヌを弟のパスカルと共に経営するディディエは「私達は両方を試しました。今までの経験では、タンクで熟成させた方がより良い品質になりました。樽熟成させたものには、トースト香とヴァニラ香が出ます。私達の意見では、それはシャブリのミネラルリティにうまくマッチしないと考えています。」と語る。ピク兄弟は、2つのプルミエ・クリュ、ヴォグロとヴォークパンを造っている。しかし、我々は彼らの素晴らしいシャブリ・キュヴェ・ヴィエイユ・ヴィーニュこそ、ミネラルにあふれ、フレッシュでリッチなシャブリの見本であると思う。そして、それはこのエリアでしか見出せないものである。ディディエとパスカルは、このキュヴェを良いヴィンテージにしか造らない。例えば1991年と1994年、2001年(バッド・ヴィンテージ)にはまったく造られていない。ワインはシャブリから数kmの場所にあるシエの村に所有する合計1haの畑から造られている。畑は3つの区画に分かれており、そのうちの2つ(合計0.8ha)はスラン川の右岸に位置する。シャブリの典型であるキンメリジャン土壌は、石灰岩と粘土質、「オストレア・ヴィルギュラ」と呼ばれる牡蠣殻の化石の混ざったもの。3つめの区画はスラン川の左岸にあり、石混じりの土壌である。右岸にある畑のひとつは1954年に彼らの祖父ピエール・ピクによって植えられ、残りの2つは1970年代に、ディディエとパスカルがドメヌの仕事に加わった際に購入したものである。葡萄の樹齢は55~57年。非常に古い樹だが良く手入れされており、粒の小さい実をつける。しばしばミルランダージュ(結実不良により小粒の果粒のまま樹に残る)となり、糖分と酸が凝縮され、ワインにグラン・クリュ並みの熟成力を与える。



by Christophe Tupinier

《試飲》 シャブリ・ヴィエイユ・ヴィーニュ 2006~1989	2006 18/20	2002 17/20	2000 15/20	1999 16/20	1998 18/20
1996 18.5/20	1993 16.5/20	1992 19/20	1990 16/20	1989 19/20	

[ブルゴーニュワインの専門家が、本当に偉大なシャブリの見本と絶賛したワインをお試しください。]

シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ キューヴ

F-43 2006 Chablis Vieilles Vignes Cuve

¥3,570 (本体価格 ¥3,400)

《白》【辛口】生産者:ジルベール ピク家 葡萄品種:シャルドネ 平均樹齢:50年以上 熟成:ステンレスタンク
「キューヴ」とは、ワインを発酵や保存するタンクを意味します。このワインは、なんと50年以上の樹齢の葡萄樹になった葡萄を使って造られ、さらにステンレスタンクにて熟成させて造られています。そのため果実味をストレートに持ち、クリーンでまろやかな味わいが感じられます。認可されている収穫量は60hl/haですが、45hl/haに抑えています。僅かな数量しか生産されない貴重なワインです。'06年が「インターナショナルワインセラー139」で91点、「ワインアドヴォケート179」で88点、「メイユール ヴァンド フランス2009」で15点。「ブルゴーニュ オジオルディ89」に、このワインについての記事が掲載され、「本当に偉大なシャブリの典型」と絶賛され、'06年は18/20点が付けられました。

[稲葉のために特別に造っていただいているスペシャル キュヴェ]

シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ フュ ド シェーヌ

F-47 2005 Chablis Vieilles Vignes Fûts de Chêne

¥3,675 (本体価格 ¥3,500)

《白》【辛口】生産者:ジルベール ピク家 葡萄品種:シャルドネ 葡萄栽培面積:1ha 平均樹齢:50年以上
熟成:オーク樽(2年樽1/3、3年樽2/3)
葡萄の樹が成熟すればするほど生産量は落ちますが、高品質の実がなります。このワインはなんと平均樹齢50年以上という葡萄樹になった葡萄を使って造られており、さらにオーク樽に寝かせ熟成されたワインで、コクとまろやかさが際立っています。樽は、2年樽と5年樽を1樽ずつ使用。美しく輝く黄金色、蜂蜜と煮たプラムの様なブーケ、りんごとヴァニラの微かな風味。堅さのフィネスの合わさった、アロマティックな素晴らしいワインです。稲葉のために特別に3樽分造っていただいております、他では入手することの出来ない希少なワインです。

[スタンダードタイプも進化し続けています。]

シャブリ

F-49 2007 Chablis

750ml ¥2,940 (本体価格 ¥2,800)

F-52 2006 Chablis

375ml ¥1,890 (本体価格 ¥1,800)

《白》【辛口】生産者:ジルベール ピク家 葡萄品種:シャルドネ 葡萄園面積:8ha 平均樹齢:30年
さわやかにしまったフレッシュな味、口の中に広がるアロマ、このワインのもつすべての要素は、ネゴシアンワインとは比べものになりません。私どもではこのシャブリを85年から取り扱っていますが、いつもその品質はノーマルシャブリに期待する以上のものがあります。'86年以来私どもは毎年このドメヌを訪問し、最もよいタンクを厳選して瓶詰めしていただいております。ピク家では、品質をもう一段上のものにするために、2006年から選果テーブルを導入し、酵母は天然酵母を用いるようにしました。すると、醗酵は従来よりも長い3ヶ月間続き、その間「自然のバトナーージュ」により澱が上下し、よりリッチでフィネスのある味わいになりました。'07年が、「インターナショナルワインセラー139」で85-88点、'06年が、「インターナショナルワインセラー133」で87-89点。