



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  
 「キューヴ」は、ワインを発酵や保存するタンクを意味します。なんと50年以上の樹齢の葡萄樹になった葡萄を使い、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を感じられます。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。'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 オブゾルディエ89」で、「本場に偉大なシャブリの典型」と絶賛され、'06年に18/20点が付けられました。'06が無くなり次第、'08年となります。

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  
 《白》辛口生産者:ジルベール ピク家 葡萄品種:シャルドネ (本体価格 ¥3,500)  
 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)  
 葡萄樹が成熟すればする程生産量は落ちますが、高品質の美がなります。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い、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、りんごどヴァニアの微かな風味。堅さのフィネスの合わせが、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いる、他では入手することの出来ない希少なワインです。

シャブリ ブルミエ クリュ ヴォグロ  
**F-185 2008 Chablis Premier Cru Vosgros** ¥3,990 (本体価格 ¥3,800)  
 《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:1.5ha 年平均生産量:9,000本 平均樹齢:40年  
 美しい緑がかった黄金色、酸味と果実味がすばらしく、調和のとれた味わいをもっています。'92年をシラク大統領(当時)に売っていて、写真付きのお礼の手紙をもらったそうです。'08年が「インターナショナルワインセラー145」で91-93点。

少々レアな左岸のブルミエ・クリュ。ここに樹齢35~40年の畑1.5haを所有。ヨード。塩っぱさまで覚えるほどのミネラル感。左岸のデリケートさも感じさせつつ、じつは硬質でパワフル。長く寝かせたいワイン。  
 「ワインアート56号P158」より

シャブリ ブルミエ クリュ ヴォークハパン  
**F-42 2008 Chablis Premier Cru Vaucoupin** ¥4,725 (本体価格 ¥4,500)  
 《白》辛口生産者:ジルベール ピク家 葡萄品種:シャルドネ  
 葡萄園面積:0.6ha 平均樹齢:19年  
 ピク家のあるシジェの村の北東にある南向きの畑です。凝縮された果実味、豊かなミネラル、シャブリ本来の美しい酸味が素晴らしく調和がとれたシャブリです。特別に譲っていただいた、現地でも入手困難なワイン。ディディエ ピクは、「ヴォークハパンの土壌はグラン クリュに似ているので、いつもヴォグロよりコクがある」といいます。'08年が「インターナショナルワインセラー145」で91-93点。

90年から親戚の畑0.6haを賃貸耕作。樹その時に植えたという。可憐な白い花、ハニーっぽい甘い香り。アフターに続くキレイなミネラル。右岸のブルミエ・クリュにしては、エレガントで柔らかく飲みやすい。  
 「ワインアート56号P158」より

# Winart No.56 特集 シャブリ

今こそ真価を発揮！ 新時代のシャルドネ  
 「ワインにのめり込むほど疎遠になるシャブリ。だが……。冷涼な気候もたらすキレのよい酸、特種な土壌によるミネラル。造り手の世代交代が進み、真のポテンシャルを発揮しつつある今、テロワールをもっとも純粋に映し出すワインとして、シャブリは見直されてしかるべき存在なのだ。」

ワインアート56号の巻頭特集は、シャブリの現地取材。ジルベール・ピクとジャン・ポール&ブノワ・ドロワソンが取り上げられています。

「シャープでピュア 無駄を落とした均整美」 ジルベール ピク  
 ジルベール・ピクのシャブリのよさは、徹底的に無駄をそぎ落とされた均整美にあると思う。シャープな酸、ピュアなミネラル。一方、の果実味にも不足はない。……いかに生真面目そうなディディエ・ピクを前に試験していると、清涼感あふれる醸造施設の印象も相まり、とても丁寧に造られていることが伝わってくる。……ディディエによると畑に石灰質の石ころの多いのがシジェ村の特徴だそう、それが塩っぽいミネラルの強さにつながっているのかもしれない。……ふたつのブルミエ・クリュのうち、このドメーヌならではのクリマがヴォグロだ。……デリケートながら石壁を口に含んだようなミネラルが力強さの元。一方のヴォークハパンは酸もミネラルもよりマイルド。(ワインアート56号P38~39より)





# Winart No.56 特集 シヤブリア

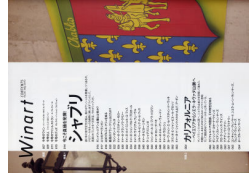
## 「パワーよりもバランス 14代目の理性的決断」

### ジャン ポール&ブノワ ドロワ

その昔、ジャン・ポール・ドロワンのシヤブリアといえば、かつてのウイリアム・フェーヴルと並んで樽の強さが際立っていた。……しかし、そうした評価も完全に過去のものとなりつつある。1999年にジャン・ポールの息子、ブノワが後を継いだからだ。

「私がドメーズに戻る、父は好きにやっていたいよ」と言ってくれました。父のワインは好きでしたし、一部の愛好家からは大変評価されています。ただ私はもともとミネラルを引き出したかったと考えると、父のワインは好きで、一部の愛好家からは大変評価されています。ただ私はもともとミネラルを引き出したかったと考えると、父のワインは好きで、一部の愛好家からは大変評価されています。……シヤブリアの造り手は剪定をそれほど厳しくせず、芽かきで収量を調整するのが一般的ですが、ブノワは剪定からして厳しく、2本の結果母樹に各6芽しか残さない。除草剤は使わず草生栽培を行い、害虫にはおもに性誘引剤を用いている。収量はブルミエ・クリュで50、グラン・クリュで45ヘクトリットルと妥当。だからといって糖度を極端に高めようとは考えていない。「シヤブリアにとっては糖よりも酸の方が大事です。最近の気候変動で、シヤブリアでさえ糖よりも酸の落ち方が心配になってきました。過熟したブドウを喜ぶ人たちがいますが、私はそうは思いません。収穫は比較的早い方がいいかもしれませんね。」

(ワイナート56号P44~45より)



**FB-77 2005 Chablis Premier Cru Montmains** **¥5,775**  
 《白》[辛口]生産者:ジャン ポール エ ブノワ ドロワ  
 葡萄品種:シャルドネ 葡萄園面積:2ha 熟成:40%—2~3年樽、60%—タンク  
 40%を2~3年樽で6ヶ月間。残りはタンクを使用。他のワインよりミネラル感が少なくボリュームがあるの  
 で、樽を多く使っています。柑橘系でリッチな味わい、まるやかな口当たり、滑らかな熟した果実の香りがあり  
 ます。「食事に合わせて飲むのであれば、モンマンのようなタイプが良い。ヴォグログよりもミネラルは少な  
 いが、より太リッチ。分かります。スタイルで多くの香りがあるので、レストラン向き。」(ブノワ談) '05年が、  
 「インターナショナルワインセラー129」で90点、「メイユール ヴァンド フランス2008」で15.5点。

**FB-78 2005 Chablis Premier Cru Mont de Milieu** **¥5,775**  
 《白》[辛口]生産者:ジャン ポール エ ブノワ ドロワ  
 葡萄品種:シャルドネ 平均樹齢:45年 葡萄園面積:0.8ha 熟成:10%—1年樽  
 ドロワとしては新しいワインで、1年樽を10%使っています。45年樹齢で、畑は南/南東向きです。フロ  
 ラルな香りが特徴で、ミネラル感にあふれています。「他のブルミエ クリュに比べると特別なアロマがある。  
 多くのアロマを持ったワイン。畑の日当たりが良く、これが花のような香りをもたらす。樽は若い樽を使用。  
 特別なアロマを失わないため、樽の比率は少なくする。」(ブノワ談) '05年が「インターナショナルワイ  
 ンセラー129」で89(+?)点、「メイユール ヴァンド フランス2008」で15.5点。

**F-68 2006 Chablis Grand Cru Les Clos** **¥10,500** (本体価格¥10,000)  
 《白》[辛口]生産者:ジャン ポール エ ブノワ ドロワ  
 葡萄園面積:1ha 平均樹齢:24年 年平均生産量:7,000本 熟成:40%—樽、60%—タンク  
 最も有名なグラン クリュで、ブレンシヨとヴァルミユールの間に位置します。長期熟成する畑のワインです。  
 力強(堂々とした風味、人を圧倒するパワーをもつ、将来性豊かなワインです。「クラシックでミネラルがあり、  
 リッチなワイン。シレックスのようなミネラルがある。」(ブノワ談) '06年が「インターナショナルワイ  
 ンセラー133」で91~93点、「ルヴェ ヴァンド フランス512」で16.5~17.5点、「メイユール ヴァンド フ  
 ランス2009」で17.5点、「デカンター2008.08」で3ツ星。

**F-819 2006 Chablis Grand Cru Grenouilles** **¥10,500**  
 《白》[辛口]生産者:ジャン ポール エ ブノワ ドロワ  
 葡萄品種:シャルドネ 平均樹齢:60年 熟成:50%—樽(内10%新樽)  
 1947年に植えられた葡萄です。とてもアロマティックでまるやかなジューシイさを感じさせ、またほのかに  
 樽の持つ甘さを感じられます。とても酸みがありスモーキーな味わいで、コンの強い飲み応えのあるシヤ  
 ブリアです。大変人気が高く生産量がごくわずかな為、年間240本しか入手する事は出来ません。ちなみにグ  
 ルミエは9.5haの内80%を農協が所有し、残り5人の生産者で分け合っています。ドロワンは5ha  
 を所有していますが、非常にレアなワインと言えます。50%が樽熟成(内10%新樽)です。「土層が深く、  
 粘土質で、これはワインに集約感を与える。まるみがあり、よりリッチで集約感がある。熟成すると、蜂蜜のニ  
 ュアンスが出てくる。」(ブノワ談) '06年が、「ワインアドヴォカイト179」で91点、「インターナショナルワイ  
 ンセラー133」で89~92点、「デカンター2008.08」で3ツ星、「メイユール ヴァンド フランス2009」で18  
 点。'06年が無くなり次第、'08年となりま。