

# ブワ ドロワンの飽くことのない探究心が表現されたシャブリ



ドロワン家は、シャブリ村のシンボル シャブリの門の正面にあり、1698 年から代々続く名門です。現在 5 つのグラン クリュと 7 つのブルミエ クリュを含む、25ha の畑を所有しています。ブワ ドロワン(13 代目)は、とてもエネルギーギッシュで、ポーヌの醸造学校で 5 年、ディジョン大学で 2 年、卒業後はラロシュとドーヴィサで研修しました。'99 年に新しいドメーヌになってから一緒に働き始め、現在は父が畑で葡萄造り、ブワが醸造をしています。ブワの考えでニューマティックワインプレスを導入してより果実味を生かし、畑の特徴をより引き出すために樽を使い過ぎない、典型的なニュージェネレーションスタイルとなっています。除草剤等に化学薬品を使わず、草を生やすことで葡萄の根にストレスを与え生産量を減らし、特別オーガニックな肥料なども必要としないなど、畑の作業も変更しています。また、以前はフィルターをかけてすぐ



瓶詰めしていましたが、現在は 2 ヶ月間休ませてから 9 月頃にすべてのランクを 1 回で瓶詰めするようにしました。他の生産者のように酒石をとるために 0°C 以下にするといい余計な刺激を与えることはせず、4~5°C で長時間置いてゆっくり取り除きます。彼が細部にわたって改良して造らせたタンクは、今では商品化されてボルドーやシャンパーニュでも使われ、見学者も訪れるようになっています。ブワによるクリュの畑ごとの特徴は、

ヴォグロ：力強い / ヴァイヨン：ミネラル+力強い / モンマン：ミネラルと力強さ、ヴァイヨンにリッチさが加わる。 / モンテドトネル：ヴァイヨンと似ていて、ボディがある。より高いミネラルがある / モンドミリュ：フローラル、ピーチ、梨。 / ブランショ：フィネスとミネラル。 / ヴァルミュール：リッチでふよやかな果実味。 / ヴォーデジュール：ミネラルと果実味、ヴァルミュールより繊細。

ブワが求めるのは「ミネラル感とシレックスの風味が感じられるシャブリらしさのあるもの。それは世界のどこを探し手もシャブリにしかないものだから。」です。多くの評論家がこれらの変化を絶賛し、同じシャブリのピクも「今一番いい生産者はドロワンだろう」と言っていました。ブワがブルゴーニュのワインと食の専門誌「ブルゴーニュ オジヨルディ 48」に『ヌーヴェル ジェネレーション(新世代)』として写真入りで紹介されています。



ブワ ドロワンによる近年のワインには、彼のさらなる技の熟達、新しいクリュを加えるなど飽くことのない探求心が表現されている。今や彼のワインは、シャブリの中で最も興味深いワインのひとつになった。また、とてつもなくリーズナブルであることは言うまでもない。ドロワン自身は、2006 年を彼の同業者よりも早く収穫できたことを誇りに思っている。(許可を得て 2006 年の公的な収穫解禁日より前に収穫。)しかし彼は、2007 年は例外だったこともつけ加えた。ドロワンは自らの判断で、生産量の 3 分の 1 をフランス国内市場で販売している。これはシャブリでいえば比較的高い比率といえる。 デヴィット シルドクネヒト 「ワインアドヴォケイト 179」

シャブリ

## F-60 2006 Chablis

¥3,465 (本体価格 ¥ 3,300)

《白》【辛口】葡萄品種: シャルドネ

'06 年は 9/13~14 に収穫しました。いつもより早めですが INAO に許可をとりました。何故なら、黄金色の完熟葡萄だったからです。とてもクリアで洗練された味。集約があり果実のフレッシュさがあります。分かり易いヴァンテージです。「2006 はとても興味深い年だ。葡萄がとても完熟している。通常完熟していると開くまで時間がかかるが、2006 は集約しているのに早く(すぐ)開くのがキャラクターだ。それでいて 5 年~10 年熟成出来だろう。アルコールも 13% あり充分。ただ、酸は 2005 より控えめだ。」(ブワ談)。「06 年が「インターナショナルワインセラー 133」で 87~89 点、「ワインアドヴォケイト 179」で 88 点。

淡いイエローグリーン。メロン、ミント、石のアロマ。リッチでジューシー、白桃のフレイヴァーと共にライムを思わせる心地よい香りが広がる。長くボリュームのある余韻の中にミネラルが感じられる。 87~89 点 「インターナショナルワインセラー 133」

シャブリ プルミエ クリュ ヴァイヨン

## F-65 2007 Chablis Premier Cru Vaillons

¥4,725 (本体価格 ¥ 4,500)

《白》【辛口】等級: プルミエ クリュ 葡萄品種: シャルドネ 葡萄園面積: 4.0ha

樹齢: 20~45 年 年平均生産量: 38,000 本 熟成: 15%樽(新樽、1年樽)、85%タンク

'06 年は新樽と 1 年樽を 15% 使用。酸味がほどよく、ミネラル感がしっかり。樽も嫌味がなくバランスがとれています。「モンマンよりミネラルが強い。自分の好きなスタイルで、樽とミネラルのバランスが素晴らしいと思う。」(ブワ談)。「07 年が、「インターナショナルワインセラー 139」で 88~91 点。

(マロは 3 月に終了。ラッキングし、亜硫酸添加)ミディアム イエロー。香り高いレモンやミネラルのアロマ。リッチで集約があり甘みがある。芳しい花の香りは砂糖がけのレモンピールやオレンジ、洋梨のフレイヴァーへと変化する。しっかりと筋の通ったミネラルが、余韻に素晴らしいキレを与えている。 88~91 点 「インターナショナルワインセラー 139」

シャブリ プルミエ クリュ ヴォグロ

**F-888 2006 Chablis Premier Cru Vosgros**

**¥5,040**(本体価格¥4,800)

《白》【辛口】等級:プルミエ クリュ 葡萄品種:シャルドネ 葡萄園面積:0.5ha

平均樹齢:20年以上 熟成:40%3~5年樽、60%タンク

40%を3~5年樽で6ヶ月間熟成。残りはタンクです。集約感があり、骨格がしっかりと、まっすぐなワイン。「ヴォグロには独特の香りがある。リースリングや熟成したシャブリにある特有な香りが特徴的。」(ブノワ談)。「06年が「インターナショナルワインセラー139」で89点。

メントール、粉々になった石、かすかに古いオークの香りが感じられる。石油、メントール、花崗岩といった土壌主体のフレイヴァーと、素晴らしく熟した酸が、この甘くて力強いワインに生き生きとした印象を与えている。ノーマルのシャブリより力強い骨格を持ち、余韻は素晴らしく長く、グリップがある。非常にしなやかなワインだが、奥に隠れているミネラル、火打石、そしてシトラスのノートが味蕾を刺激する。ドロワンは、樽の要素がヴォグロに丸みを与えていると考えられているが、2007年のヴォグロには樽を一切使用していない。

89点 「インターナショナルワインセラー139」

シャブリ プルミエ クリュ モンテ ド トネール

**F-67 2006 Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre**

**¥5,775**(本体価格¥5,500)

《白》【辛口】等級:プルミエ クリュ 葡萄品種:シャルドネ

葡萄園面積:1.76ha 平均樹齢:29年 年平均生産量:14,000本

このモンテドトネールはグランクリュに隣接した南向きの斜面で、特にこのドロワンのものはグランクリュに近い評価を得ています。昔はパトナーージュをしていて重いスタイルでしたが、今は澱を使い還元状態にしてミネラル感を出しています。集約があり、ミネラリー。開くのが遅く、オイスターの香りを感じられますが、それがミネラリーな証拠だそうです。25%が樽熟成(内新樽は僅か)です。「06年が「インターナショナルワインセラー139」で92点、「ワインアドヴォケイト179」で90点。

豊かなシレックス主体の香り。口に含むとジューシーでスパイシー。素晴らしい軽さと透明感がレモンライムや砕いた石のフレイヴァーと共に感じられる。このワインのリッチさは、ヨードや火打石のニュアンスによって和らげられている。余韻はとて心地よい。ややタニックとは言わないまでも、良い意味での若い苦味が感じられ、この先4~5年の熟成が必要だろう。しかし、今の時点でもかなり素晴らしいワインであることは確かだ。92点 「インターナショナルワインセラー139」

40~60年超の葡萄樹から造られる2006年のモンテドトネールは、この畑の特徴である火打ち石の香りがあり、非常にスモーキーでハイトーンのハーブ、そしてスグリのアロマがある。非常にスリムで魅力的に引き締まったこのワインは、まるで「もし今の状態が素晴らしいと思うならちょっと待って。」と言わんばかりに、わずかに還元的なキャラクターを示している。信じられないほどのミネラルのノートは長い余韻まで続く。深みがあり、集約されている。8~10年は熟成できる力を予感させる。90点 「ワインアドヴォケイト#179」

シャブリ プルミエ クリュ モンマン

**FB-77 2005 Chablis Premier Cru Montmains**

**¥5,775**(本体価格¥5,500)

《白》【辛口】等級:プルミエ クリュ 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、滑らかで熟した果実の香りがあります。「モンマンの土壌は深い。そのためリッチさを持った葡萄が育つ。」(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、「メイユールドヴァンドフランス2008」で15.5点。

バターやヘーゼルナッツのアロマはコート・ドールのワインを思い起こさせる(このワインは、通常3分の1に樽を使っている)。甘い桃や洋梨がヘーゼルナッツとスパイスの香りと混ざりあっている。ヴァイヨンほど土壌の個性がはっきりと出ていないが、十分な力強さがある。フィニッシュはしっかりしているが、固さは感じられない。桃のフレイヴァーが香る長い余韻がある。90点 「インターナショナルワインセラー129」

シャブリ プルミエ クリュ モン ド ミリュ

**FB-78 2003 Chablis Premier Cru Mont de Milieu**

**¥5,775**(本体価格¥5,500)

《白》【辛口】等級:プルミエ クリュ 葡萄品種:シャルドネ 平均樹齢:45年 葡萄園面積:0.8ha 熟成:1年樽10%

ドロワン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。フローラルな香りが特徴で、ミネラル感にあふれています。「03年が「インターナショナルワインセラー121」で87点、「クラスマン」で8/\*。

幾分エキゾチックで、干したナッツ類や干した核果のとて熟したアロマ、フローラルな香りで、私にはヴィオニエを思わせます。濃縮し、油っぽく、絹のようで、濃縮したエキゾチックなフルーツのフレイヴァーです。アロマが強く、飲みやすいワインで、2004の非常に強い花の新鮮さやミネラルっぽさはありません。辛口のフィニッシュです。87点 「インターナショナルワインセラー121」

シャブリ グラン クリュ ブランショ

**FA-434 2003 Chablis Grand Cru Blanchot**

**¥8,400**(本体価格¥8,000)

《白》【辛口】等級:グラン クリュ 葡萄品種:シャルドネ

グランクリュの中で最も南東に位置し、繊細で香り高く洗練されたワインを生む畑と言われています。緑かかった黄金色、力強く重厚なコクと生き生きとした酸があり、グランクリュの風格充分なワインです。

シャブリ グラン クリュ ヴォーデジール

**FA-316 2003 Chablis Grand Cru Vaudésir**

**¥8,400**(本体価格¥8,000)

《白》【辛口】等級:グラン クリュ 葡萄品種:シャルドネ 熟成:樽(新樽 50%、1年、2年樽)

熟成には、50%が新樽、1年、2年樽を使用しています。比較的薄いレモンイエロー、ヴァニラ香がしっかりと感じられました。フレッシュなため、わずかにミントの香りもします。既に丸みをおびていて、非常にしっかりと濃厚な厚みがあります。余韻も長く、消えない程です。グラン クリュの中では一番早く開き、飲み頃がやってきます。'03年が、「インターナショナルワインセラー121」で88(+),「ギイド アシェット 2006」で2ツ星、「クラスマン 2006」で8.5/\*。'03年が無くなり次第、'05年(「インターナショナルワインセラー129」で91点)となります。

淡い黄色。砂糖漬けのライム、桃、そしてミネラル、思った以上に支配的な樽のローストの香りが感じられる。口に含むとかなりフレッシュだが、極めてドライ、やや温かさを感じる。エキゾチックなフルーツと樽のフレイヴァーはまだ閉じ気味。余韻にもやや固さを感じられる。もし今の状態で樽の要素がもっと控えめならば、このワインの将来についてもっと楽観的になれただろう。

88+点 「インターナショナルワインセラー121」

シャブリ グラン クリュ レ クロ

**F-68 2006 Chablis Grand Cru Les Clos**

**¥10,500**(本体価格¥10,000)

《白》【辛口】等級:グラン クリュ 葡萄品種:シャルドネ 葡萄園面積:1ha 平均樹齢:24年 年平均生産量:7,000本

最も有名なグラン クリュで、ブランショとヴァルミュールの上に位置します。長期熟成する畑のワインです。力強く堂々とした風味、人を圧倒するパワーをもつ、将来性豊かなワインです。50%が樽熟成(内新樽は僅か8%)です。'06年が「インターナショナルワインセラー133」で91~93点、「ルヴュド ヴァン ド フランス 512」で16.5~17.5点、「ワインアドヴォケイト 179」で92点、「デカンター2008.08」で3ツ星。

緑がかった美しい黄色。ムスクのようなキニーネの挑発的なアロマ、レモンライム、パウダー状に砕いた石、ジンジャー、そしてスモーキーな火打石。リッチでふくよかで、はじめの一口はドライに感じますが、その後、なめらかで軽やかな口当たりに変化します。ものすごいボリュームがあります。若いレ クロにしてはすでに開きすぎているようですが、飲み応えがあり、フィニッシュに軽さがあります。余韻はさわやかですばらしく長いです。辛さや苦さといったものはまったく感じられません。 91~93点 「インターナショナルワインセラー133」

2006年のドロワンのレ クロは若いうちはずかには還元があり閉じている、しかしこのワインの持つ石や塩っぽいミネラル、たっぷりの爽快感あふれるシトラス、素晴らしい集約と持続性は、将来魅惑的なワインになることを約束してくれている。3~4年はセラーで寝かせるべき。少なくとも10年は熟成できるだろう。 92点 「ワインアドヴォケイト 179」

シャブリ グラン クリュ グルヌイユ

**F-819 2006 Chablis Grand Cru Grenouilles**

**¥10,500**(本体価格¥10,000)

《白》【辛口】等級:グラン クリュ 葡萄品種:シャルドネ 平均樹齢:60年

1947年に植えられた葡萄です。とてもアロマティックでまろやかさとジューシさを感じさせ、またほのかに樽の持つ甘さを感じられます。とても膨らみがありスモーキーな味わいで、コシの強い飲み応えのあるシャブリです。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。ちなみにグルヌイユは9.5haの内80%を農協が所有し、残りを5人の生産者で分け合っています。ドロワン家は0.5ha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。'06年が、「ワインアドヴォケイト 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。

淡いイエロー。非常に熟しているが、白桃、ネクタリン、アプリコットのフレッシュな果物のアロマがオークの香りによって完璧なバランスをみせている。フルーティで丸みがあるが、甘すぎる事はまったくない。桃やアプリコット、スパイスのリッチなフレイヴァーがあり、ヴァルミュールよりやや控えめなミネラルが感じられる。芳醇で心地よく、長い余韻の中に、かすかに樽の要素由来のドライなニュアンスが感じられる。

89~92点 「インターナショナルワインセラー133」

ハイトーンのハーブ、ほのかに苦味のあるカシス、青系の果実の種の香りは、クールで抑制された、印象的な複雑さを持つ味わいの中にも続く。口の中には、グレープフルーツやライム、様々なハーブ、チョークのミネラル、酸味のある黒い皮の果実の混ざりあったフレイヴァーが広がる。これは骨太のがっしりしたワインであるが、しばらくの間は、その骨太さがそのストラクチャーを隠し、後ろから支えている。2~3年したらもう一度試すつもりだ。その時には少なくとも今の倍の満足を得られるだろうと期待する。 91点 「ワインアドヴォケイト 179」