

新入荷

CHARLES PÈRE ET FILLE

シャルル ペール エ フィーユ



ポリヌ（姉）とマリ（妹）

オート コート ド ボーヌの昔ながらの個人生産者が造る 料理とともに楽しみたいブルゴーニュ ワイン



娘二人が参加し、再スタートを切った家族経営のワイナリー

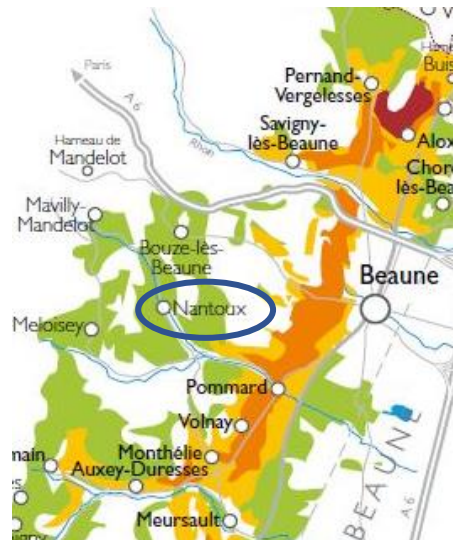
シャルル ペール エ フィーユはオート コート ド ボーヌの中心、ナントゥー（Nantoux）に位置する家族経営のドメーヌです。ナントゥーは、ボーヌの町から約 8km 西にあり、ジャスパー モリス MW は『ブルゴーニュワイン大全』の中で、「オート＝コートの中核を成す村で、あちらこちらで造り手の看板を見かけることができる。モンショヴェとシャルルのどちらが好みかわからないときは、この村に来ればどちらも選び放題だ」と述べています。1988 年、フランソワの息子パスカルが父からドメーヌを引き継ぎました。そして 2015 年には、パスカルの娘ポリヌが加わり、新たにシャルル ペール エ フィーユを立ち上げました。2021 年には、ポリヌの妹であるマリが参加しています。また、ポリヌは自分たちのワインを親しみやすい雰囲気の中で味わってほしいと考え、「La table de Pauline（ポリヌの食卓）」というレストランを開いています。

合計で 14ha の葡萄畑を所有しており、その内 10ha がオート コート ド ボーヌ、残りの 4 ha がヴォルネイ、ポマール、ムルソー、ボーヌにあります。その他にシャブリやマコン、ジュヴレ シャンベルタン、ニュイ サン ジョルジュなどのワインも生産しています。また、自然環境に配慮した葡萄栽培、ワイン生産を行っており、2021 年 3 月にはフランス農水省の HVE（環境価値重視）認証を取得しています。ワイン造りは伝統的な方法で行います。葡萄は手作業で収穫した後、選果テーブルで選別し、除梗します。数年前から試験的に全房発酵も行っています。発酵は 10～15 日間、人の手でピジャージュし、空気圧プレスで压榨します。熟成は樽で行い、ボトリングの前まで澱と一緒に寝かせます。

『ジャンシス ロビンソン.com』の 2021 年 4 月 19 日付の記事、「Even more 2019 burgundies」ではトップにパスカルとポリヌの写真が挿入され、「この造り手は素晴らしい発見でした。私はこの父娘のコンビネーションによる 2019VT のワインがとても好きで、このテイスティング ノートがこの生産者の初レビューであることを反省しています」、「全てのワインに感銘を受けた」と、ジャンシス ロビンソン自らが評し、6 銘柄のテイスティングコメントを掲載しています。



葡萄は手作業で収穫し、選果テーブルで健全な実を選んでワイン造りを行なっています。



アンフォラから着想を得て生まれた 特別な樽 “メンヒル”

パスカルは、ワイン造りの工程において、熟成は非常に大切だと考えています。オート コート ド ボーヌのキュヴェ“メンヒル”は、パスカルがアンフォラからインスピレーションを得て樽メーカーに特別に注文した、上部が狭い形状の木樽で熟成させています。パスカルは、この特別な樽に“メンヒル”という名前をつけました。メンヒルとは先史時代の巨石記念物のことで、1本の長い石を縦にして立てたものです。



この形にした理由は、ワインが内部で自然に対流を起こすことが知られていたからだと言います。また、この樽で熟成させると成分がワインにしっかりと溶け込み、澱が出にくくなるそうです。2011年に初めてトライし、結果が良かったため、それ以降もこの樽を使っています。この樽で熟成させたワインは、とてもフルーティでボディがしっかりとしています。ワインガイドでの評価も高く、『ワインエンスーシアスト』の2021年1月12日のレビューで、「ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ルージュ キュヴェ デュ メンヒル 2019 (FC-434 : 現行 2018VT)」が91点を獲得しています。

シャルル ペール エ フィューを代表するオート コート ド ボーヌのフラッグシップ
“メンヒル”で熟成させて深みのある味わいに仕上げています

ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ルージュ キュヴェ デュ メンヒル 2018 **【NEW!】**

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge Cuvée du Menhir

特別な樽“メンヒル”で熟成させたキュヴェです。紫を帯びた赤色。チェリーやカシスのコンフィ(シロップ漬け) やリコリスの甘いアロマが感じられます。口当たりは力強さがありながらエレガントで、樽の心地よいニュアンスが感じられます。仔羊や鴨の胸肉などの肉類との相性は抜群です。発酵はタンクで15日間(全体の約35%は全房)行い、熟成は上部が狭い特注のフレンチオーク樽(320L)で12ヶ月行います。年間生産量は約5,000本です。



赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオークの樽で12ヶ月
品番：FC-434/JAN：4935919314343/容量：750ml **¥5,280**(本体価格¥4,800)





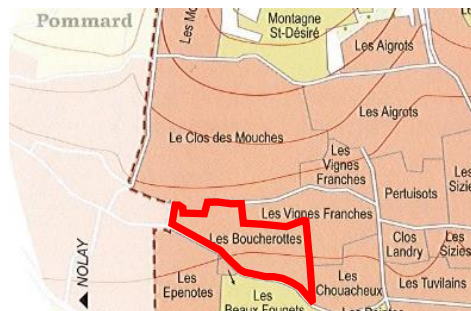
ポマールとの境界に位置し「果実味豊かなワインができる」とされるプルミエ クリュ
黒い果実のアロマと繊細で洗練された味わいが魅力です

ボヌ ルージュ プルミエ クリュ レ ブシュロット 2019 **【NEW!】**

Beaune Rouge Premier Cru Les Boucherottes

限定 110 本

プルミエ クリュの「レ ブシュロット」は、ポマールとの境界に位置しており、「ル クロ デ ムーシュ」、「レ ヴィーニュ フランシュ」などの著名なプルミエ クリュと接しています。ジャスパー モリス MW は、『ブルゴーニュワイン大全』でこのクリュについて、「ポマールとの境界に近い斜面下部にあるが、ポマールのようにタンニンは多くなく、果実味豊かなワインができる」と評しています。



軽く砂糖漬けにしたブラックベリーやブルーベリー、カシスなど黒い果実のアロマがあります。とても繊細で洗練された口当たりで、樽の要素と果実味がうまく馴染んでいます。シャルル ペール エ フィーユでは、仔羊の骨付き背肉（ラムチョップ）のグリルのような肉料理と合わせることをおすすめしています。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運び、選果テーブルで丁寧に選別します。葡萄は 100%除梗します。発酵はタンクで 15 日間行います。熟成はフレンチオーク樽で約

12 ヶ月行います。年間生産量は非常に少なく、約 1,400 本しかありません。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオークの樽で約 12 ヶ月
品番：FC-435/JAN：4935919314350/容量：750ml

¥8,580(本体価格¥7,800)





気軽に楽しめるブルゴーニュワインとして人気のコトー ブルギニョン
ガメイとピノ ノワールをブレンドして造るチャームなワインです

コトー ブルギニョン ルージュ 2018 **【NEW!】**

Coteaux Bourguignons Rouge

ガメイを主体にピノ ノワールをブレンドして造るコトー ブルギニョンです。ブルゴーニュワインの価格高騰が目を引く中で、気軽に楽しむことが出来るのもこのワインの魅力です。紫がかった赤色。カシスやフランボワーズ、グロゼイユなど黒や赤の果実のアロマが広がります。豊かな果実味に溢れ、非常に調和のとれたフルーティなワインです。シャルル ペール エ フィューでは、シャルキュトリーや若いチーズ、豚肉のリエットなどと合わせて楽しむことをおすすめしています。葡萄は手作業で収穫後、セラーに運び、選果テーブルで丁寧に選別します。発酵はタンクで15日間(全体の約35%は全房)行い、ステンレスタンクで熟成させます。年間生産量は約5,000本です。



赤・ミディアムボディ 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ
等級：A.O.C. 葡萄品種：ガメイ 60%、ピノ ノワール 40%
熟成：ステンレスタンク
品番：FC-431/JAN：4935919314312/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

日当たりが良く、しっかりと熟した葡萄が収穫できる特別な区画のシャルドネを使用
豊かな果実味とミネラルが感じられる印象的なキュヴェ

ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ブラン レ ヴィーニュ ド デファン 2019 **【NEW!】**

Bourgogne Haute Côtes de Beaune Blanc Les Vignes de Deffend

日当たりが良く、毎年しっかりと葡萄が熟す区画の葡萄から造る特別なワインです。輝きのある黄金色。白い花やミネラルのノートが感じられるアロマが広がります。非常にエレガントな口当たりです。樽熟成によるローストしたアーモンドやヘーゼルナッツの心地よい風味が感じられます。シャルル ペール エ フィューでは、魚介類を使いソースをかけた繊細な料理や、ブルード プレス(プレス地方のブルーチーズ)、シェーヴルなどのチーズと合わせることをおすすめしています。



葡萄は手作業で収穫後、セラーに運び、選果テーブルで丁寧に選別します。除梗した後、空気圧プレスでゆっくりと柔らかく圧搾します。発酵後、フレンチオーク樽で10~12ヶ月熟成させます。年間生産量は約3,000本しかありません。

白・辛口 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 熟成：フレンチオークの樽で10~12ヶ月
品番：FC-429/JAN：4935919314299/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

「樹齢30年、(おそらく使用済み?)オーク樽で10~12ヶ月熟成させたワイン。わずかに曇った淡い麦わら色。フレッシュでハイトーンな、軽くスパイシーな香り。口に含むと存在感があり、環境酵母がこのワインに真の個性を吹き込んでいると思います。グレープフルーツジュースのような、とても快活な味わい。ムルソーやピュリニー、シャサーニユの白ワインとは全く異なりますが、独自の楽しい個性と印象的な余韻があります。12.5%。2021年~2024年が飲み頃。16.5/20点。」

——『ジャンシスロビンソン.com』2021年4月19日付の記事「Even more 2019 burgundies」より、
ジャンシス ロビンソン MW のコメントを抜粋。

