



ブノワ ショヴォー

BENOIT CHAUVEAU

アシェット ガイドも認める 知る人ぞ知るプイイ フュメの生産者

ブノワ ショヴォーは、プイイ フュメのサンタンドラン村で 5 世代続く家族経営のドメーヌです。2000 年より現オーナーのブノワ ショヴォーと妻のエマニュエルがドメーヌを運営しています。彼の祖父の代は牧畜を主業としていたため、畑は栽培農家に折半耕作をしてもらい、葡萄は地元の農協へ売っていました。1995 年、現在のオーナー、ブノワ ショヴォーが父のクロードと一緒にワイン造りに参加するようになり、ワイン造りに注力します。1997 年には祖父母からも畑を引き継ぐと、新しいセラーを建設し、新しく植樹もしました。2011 年にはセラーを増築して醸造環境を整えました。現在は 17ha の畑を持ち、うち 12ha が自家畑、それ以外は借りている畑です。しかし、賃貸の畑も自分たちで葡萄樹の苗を植えているため、実質的な自家畑となります。栽培している品種の大部分はソーヴィニヨン ブランですが、その他にシャスラ、黒葡萄のピノ ノワールとガメイも育てています。



ブノワは、家系が農家だったため、農学を専攻し葡萄栽培だけに限らず農業全般を学んできました。学生時代にワインを研究しブルゴーニュ、モンペリエにて研究を深めました。現在は畑仕事からワイン造りまでの工程を担当しています。2015 年の現地訪問ではワインの仕事については、「葡萄栽培からワインが飲まれるすべての工程に携われる素晴らしい仕事。自分たちのワインを飲んで頂くお客様と出会うのも大変興味深い」と話していました。妻のエマニュエルは主に事務仕事を手伝い、プロモーション等で夫を支えています。また、2021 年にはアグロノムでありエノログでもある娘リズがドメーヌに加わり、新しいスタートを切りました。

近年では環境に配慮したサステイナブルなワイン造りを実践

ブノワ ショヴォーでは、以前よりリュット レゾネで非常に高いレベルの減農薬を実践してきましたが、より環境に配慮し、ここ数年は、持続可能な生産、日常的に環境や衛生に配慮した栽培を重視したサステイナブルなワイン造りへと転換してきました。そして、2020 年に HVE (Haute Valeur Environnementale) 認証のレベル 3 を、2021 年には「テラ ヴィティス」の認証を取得しました。



3つの土壌の特徴を際立たせたワイン

ブノワ ショヴォーでは、同じアペラシオンでも、土壌や葡萄の成熟度、区画の違いで複数のステンレスタンクに分けて醸造し、このエリアの持つテロワールの特徴を表現しています。畑の土壌は、主に火打石を含む粘土（シレックス）、キンメリジャンの泥灰土、石灰岩です。例えば、プイイ フュメは3つのキュヴェ、また、コトー デュ ジェノワは2つのキュヴェといったように土壌ごとに分けて醸造し、同じソーヴィニヨン ブランからでも土壌による味わいの違いを際立たせることで、このエリア、及び葡萄品種の魅力を表現しています。



キンメリジャン
このエリアに特徴的なキンメリジャンは、アンモナイトや牡蠣の化石等を含み、かつて海底だった証を残す土壌として知られています。



石灰岩



シレックス土壌



機械で収穫を行うのは、葡萄の最高の状態を逃さないため

ブノワ ショヴォーでは機械による収穫を行います。「収穫前に葡萄を選別します。選別方法は実際に葡萄を食べることとセラーに持ち帰って完熟度を調べます。葡萄の収穫時期を知らせてくれる公共の分析所もあり、公共機関が8月末に週1回葡萄の成熟具合を検査、さらに収穫時期にも週1回検査をしています。機械での収穫は短時間で摘み取り作業が出来るため、検査の結果を最終段階のぎりぎりまで待ち、良い状態を把握してからの収穫が可能です」とブノワは話します。



「アシェット ガイド」もお墨付きの、知る人ぞ知る生産者

生産者とそのワインと評価するワインガイド本が多い中、「アシェット ガイド」は発行以来、生産者を評価するのではなく、アペラシオンごとに最新ヴィンテージのワインを評価する方式をとり、消費者に寄り添ったワインガイドと言われています。



評価方式は、星なし〜3ツ星までの4段階。加えて、アペラシオンごとに掲載され、その中で高評価かつ審査員のおすすめ“COUP DE COUER”が与えられます。

ブノワ ショヴォーのワインは、2001年版のアシェット ガイドから、ほぼ毎年(2006年版のみ未掲載)プイイ フュメ、もしくはコトー デュ ジェノワの категорияで掲載されており、知る人ぞ知る生産者のひとりです。

近年では「アシェット ガイド 2021」において、ブノワ ショヴォーのプイイ フュメ ラシャルメット 2019 (FB-797) が2星/COUP DE COUER を獲得し、プイイ フュメの中では最も高い評価を得ていると同時に、プイイ フュメ レ クロクルー 2019 (FB-798) も2星を獲得しています。

♥ **BENOÎT CHAUVEAU La Charmette 2019** ★★

90000 | 8 à 11 €

POUILLY FUMÉ 2019

Benoît Chauveau reprend en 1995 une partie du vignoble de ses parents. Deux ans plus tard, il construit sa première cave (une nouvelle est sortie de terre en 2012), complète son exploitation avec des vignes de ses grands-parents pour disposer aujourd'hui d'un domaine de 17 ha en coteaux-dujennois et en pouilly-fumé, très régulier en qualité.

De beaux reflets argentés animent la robe de ce vin plein de vie et d'une élégance admirable. Le nez s'ouvre sur des senteurs d'abricot et de mirabelle, mêlés de nuances florales (aubépine). Un fond minéral et citronné se révèle à l'aération, apportant de la fraîcheur et de la finesse. Sensations auxquelles fait écho une bouche délicatement sculptée, ample, à la minéralité affirmée, étirée dans une longue finale sur les fruits jaunes.

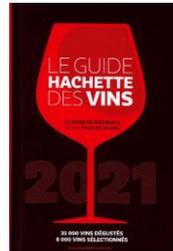
■ 2020-2025 ■ **Les Croqloups 2019** ★★ (8 à 11 €; 10000 b.) Des arômes de fruits très mûrs (marmelade de pêches et d'abricots), de liqueur d'orange et de fleur d'orange forment un nez riche et complexe. La bouche est savoureuse : beaucoup de gras, un fruité généreux (mousse de fruits) et de la fraîcheur en toile de fond, renforcée par une juste amertume en finale. Consistant, charmeur, très long, une superbe harmonie se dégage de ce vin. ■ 2021-2025

POUILLY FUMÉ

— プイ フュメ —

ロワールの白の 2019VT はグレートヴィンテージと言われています

ワインアドヴォケートのヴィンテージチャートによると、ロワール白の 2019VT は **96 点** と評価！
2002 年と並び、過去最高のスコアが与えられています！



LE GUIDE HACHETTE DES VINS 「アシェット ガイド 2021」 2 星 ★★ / ♥ COUP DE COEUR

美しいシルバーを帯びた色合いを持つこのワインは非常に活気があり、素晴らしいエレガンスを持つ。アプリコットやミラベルの香りから始まり、サンザシの花のアロマと混ざり合う。空気に触れるにつれ奥からミネラルと柑橘系の果実の要素が広がり、ワインにフレッシュさとフィネスを与えている。デリケートな骨格、味わいはフルボディ、強いミネラルの要素は黄色の花を感じる長い余韻にも続く。
—「ル ギド アシェット デ ヴァン 2021」より

プイ フュメ ラ シャルメット 2019 Pouilly Fumé La Charmette

畑はサンタンドラン村にあり、面積 12ha、標高 200m の南～南西の斜面にあります。**キンメリジャンのマールとヴィレールの石灰岩が混ざる土壌です。**機械で収穫し、収量は 60hL/ha です。葡萄は、ニューマティックプレスで柔らかく压榨します。16 度で 48 時間置き、澱引きします。選別酵母を使い、16 度に温度管理したステンレスタンクで 2～3 週間発酵させます。マロラクティック発酵は行いません。ステンレスタンクで、澱と共に 6～8 ヶ月熟成させます。その間、バトナーージュは行いません。清澄し、軽くろ過して瓶詰めします。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ロワール 等級：A.O.C. プイ フュメ

葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6～8 ヶ月

品番：FB-797/JAN：4935919217972/容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)



LE GUIDE HACHETTE DES VINS 「アシェット ガイド 2021」 2 星 ★★

熟した果実のアロマ（洋梨やアプリコットのママレード）、オレンジのリキュールやオレンジの花の要素が香りにリッチさと複雑さを与えている。非常に美味しい。たっぷりとした粘性、豊かな果実味（フルーツのムース）、その奥からフレッシュさが支え、余韻にはちょうどよい苦みがアクセントを与えている。持続性があり、チャーミング、非常に長く、バランスのとれた余韻。
—「ル ギド アシェット デ ヴァン 2021」より

プイ フュメ レ クロクルー 2019 Pouilly Fumé Les Croqlours

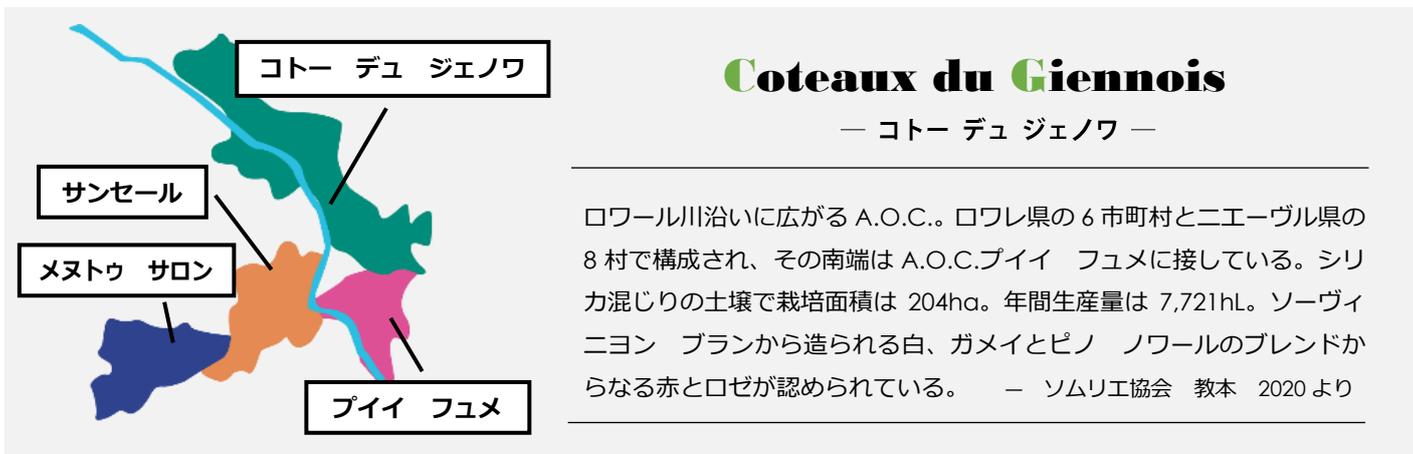
「レ クロクルー」の畑はサンタンドラン村にあり、面積 2ha。標高 200m の斜面で、**シレックスの粘土土壌です。**収量は 60hL/ha。ニューマティックプレスで柔らかく压榨し、15 度でしばらく置き、澱引きします。スキンコンタクトはしません。16 度に温度管理したステンレスタンクで 2～3 週間発酵させます。マロラクティック発酵は行いません。きれいな澱と共にステンレスタンクで 6～8 ヶ月寝かせます。その間、バトナーージュは行いません。清澄し、軽くろ過して瓶詰めます。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ロワール 等級：A.O.C. プイ フュメ

葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6～8 ヶ月

品番：FB-798/JAN：4935919217989/容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)

ブイ フュメの北側に広がる産地「コトール デュ ジェノワ」
 知名度は低いものの、ブイ フュメにも劣らない、高品質なワインが造られています
 テロワールの個性を表現した、2つのキュヴェをお楽しみください



Coteaux du Giennois

— コトール デュ ジェノワ —

ロワール川沿いに広がる A.O.C.。ロワレ県の 6 市町村とニエーヴル県の 8 村で構成され、その南端は A.O.C.ブイ フュメに接している。シロカ混じりの土壌で栽培面積は 204ha。年間生産量は 7,721hL。ソーヴィニヨン ブランから造られる白、ガメイとピノ ノワールのブレンドからなる赤とロゼが認められている。 — ソムリエ協会 教本 2020 より

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

「アシェット ガイド 2022」

2 星 ★★

最初に感じる花やベルガモットを思わせるスパイシーなノーズ。その後からミネラルのタッチと共に柑橘系の果実、洋梨のニュアンスが感じられる。葡萄品種の個性が非常に良く表現されている。生き生きとした味わいは魅力的で、白い果物やレモン、カシスの芽のアロマを支えている。

— 「ル ギド アシェット デ ヴァン 2022」より



コトール デュ ジェノワ ブラン シレックス 2020
 Coteaux du Giennois Blanc Silex

畑は**シレックスの粘土土壌**です。シレックスのテロワールが生むワインは、よりストレートで引き締まり、しっかりとした酸があり、ミネラル豊かでスパイシーなワインになります。標高 200m、南向きの斜面に位置します。葡萄の仕立てはギヨー、栽植密度 6500 本/ha、収量は 60hL/ha です。収穫した葡萄は選別後、ニューマティックプレスで圧搾し、15 度で 48 時間置き、澱下げします。ステンレスタンクで 16 度の低温に管理しながら発酵させます。きれいな澱と共に 6~8 ヶ月熟成させます。マロラクティック発酵はさせません。清澄し、軽くフィルターをかけて瓶詰めします。

【白・辛口】国・地域等：フランス/ロワール 等級：A.O.C. コトール デュ ジェノワ
 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6~8 ヶ月
 品番：FC-260/JAN：4935919312608/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



コトール デュ ジェノワ ブラン カルケール 2019
 Coteaux du Giennois Blanc Calcaire

※無くなり次第 2020VT へ切り替わり

カルケールは、「石灰岩」の意味です。標高 200m、南東向きの斜面に位置します。**土壌はキンメリジャンのマール**です。葡萄の仕立てはギヨー、栽植密度 6500 本/ha、収量は 60hL/ha です。収穫した葡萄は選別した後、ニューマティックプレスで圧搾し、15 度で 48 時間置き、澱下げします。ステンレスタンクで、16 度の低温に管理しながら発酵させます。きれいな澱と共に 6~8 ヶ月熟成させます。清澄し、軽くフィルターをかけて瓶詰めします。マロラクティック発酵はさせません。輝きのある麦わら色、柑橘系の果実に加え、パイナップルなどのエキゾチックな果物のアロマが広がります。ふくよかで丸みのある口当たりには、心地よいミネラルが感じられます。

【白・辛口】国・地域等：フランス/ロワール 等級：A.O.C. コトール デュ ジェノワ
 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6~8 ヶ月
 品番：FB-916/JAN：4935919219167/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

