



1991 年以来、弊社が 30 年以上取り扱いを続ける生産者 ジヴリのポテンシャルの高さが感じられる実力派ドメーヌ



ミシェル グバール(1999 年訪問時に撮影)

コート シャロネーズ地区に位置するサン デゼール村を拠点とし 17 世紀から続く家族経営のドメーヌです。現在約 40ha を所有し、AOC コート シャロネーズ、AOC ジヴリ、そして AOC ジヴリ プルミエ クリュ等を生産しています。1962 年にドメーヌを引き継いだミシェル グバール(写真中央)はこれまで行っていた複合農業からワイン造りに専念することを決めました。1981 年にサン デゼール村の村長を務め、また 1990 年にブルゴーニュ コート シャロネーズの AOC 承認に尽力した立役者でもあります。現在はミシェルの二人の息子が後を継ぎ、長男のピエール-フランソワ(写真右)が醸造を、弟のヴァンサン(写真左)が畑の管理を担当しています。

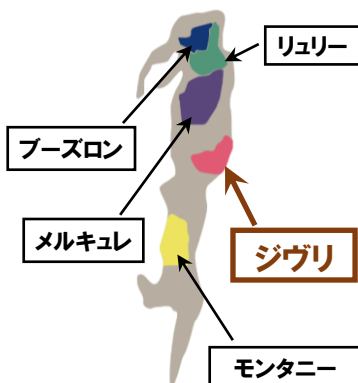
自然環境に配慮したワイン造り

葡萄栽培はリュット レゾネで、化学肥料、除草剤、殺虫剤は一切使用しません。また、樹齢 2 年以下の若い葡萄には動物の糞や葡萄の枝などオーガニックな肥料を与えます。また、環境に配慮し、自然の生物多様性に重点を置いた農業に対してフランス農水省が認定する HVE のレベル 3 を取得しています。ワイン造りにおいては、出来る限り人的介入をせず、その土地の特徴、個性を反映したワイン造りを目指しています。近年ではラベルのデザインをリニューアルし、現在は「ドメーヌグバール (Domaine Goubard)」と表記してリリースしています。しかし、コート シャロネーズ ヴィエイユ ヴィーニュ (FC-509) はグバール家が初めて自家元詰めを行ったワインであり、ドメーヌの伝統を残したいとの意図から、「ミシェル グバール エ フィス (Michel Goubard et Fils)」と表記しています。



GIVRY — ジヴリ —

1946 年に AOC に認定。ブルゴーニュのコート シャロネーズ地区の中部に位置し、赤ワインと白ワインにアペラシオンが認定されていますが、生産量の大半は赤ワインが占めています。26 のプルミエ クリュがあります。また、16 世紀に活躍したフランス国王アンリ 4 世のお気に入りブルゴーニュワインであったという言い伝えが残ることで知られる産地です。



ジヴリの畑



生産量が少なく、入手しづらいジヴリの白 特徴の異なる2つの区画の葡萄をブレンドし、バランスよく仕上げました

ジヴリ ブラン ヴィエイユ ヴィーニュ 2020 Givry Blanc Vieilles Vignes

このワインは異なる土壌を持つ2つの区画の葡萄で造られます。ひとつは「シャン プーロ (Champ Pourot)」と呼ばれる1haの区画で、葡萄は1970年に植えられました。土壌はシルトを多く含むローム質です。この畑の葡萄は、非常に丸みがありふくよか、ハチミツのフレーバーをワインにもたらしめます。もうひとつは「アン シェネーヴル (En Chenevre)」と呼ばれる0.5haの区画で、石灰質土壌、北東向きの斜面に位置しています。葡萄は2011年に植樹されました。この畑の葡萄は、レモンのフレーバーをもつミネラル豊かなワインを生みます。収穫した葡萄は除梗し、空気圧プレスでゆっくりと圧搾します。発酵はステンレスタンクで18度にコントロールしながら行います。熟成は全体の80%をステンレスタンク、20%をオークの新樽で8ヶ月行います。清澄し軽くフィルターをかけてボトリングします。2つの区画の特徴がうまく調和した非常にバランスの良い味わいに仕上がっています。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート シャロネーズ
等級：AOC ジヴリ 葡萄品種：シャルドネ
熟成：80%をステンレスタンク、20%をオーク樽（新樽）で8ヶ月
品番：FC-370/JAN：4935919313704/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



1980年に植樹した2つの区画から葡萄を使用 程よいボディと上品なタンニンが楽しめます

ジヴリ ルージュ 2019 Givry Rouge

「シャン プーロ (Champ Pourot)」と「ヴェルノワーズ (Vernoise)」の2つの区画をブレンドして造られます。粘土とシルトの混ざる土壌、標高150m、南東向きのなだらかな平地にあります。葡萄は1980年に植樹されました。仕立てはギヨー、1本の枝に8芽を残します。収量は40hL/haです。収穫した葡萄は除梗します。アルコール発酵前にタンクの温度を下げ10度で4日間、低温マセラシオンを行います。アルコールの無い状態でゆっくりと低温に置くことで綺麗なアロマとフレーバーがゆっくりと抽出されます。アルコール発酵と醸しはコンクリートタンクで8日から10日間行います。発酵中、ピジャージュとルモンターージュを1日1回行います。発酵後、空気圧プレスでゆっくりと圧搾します。熟成は全体の80%をステンレスタンク、20%を228Lのバリックで約12ヶ月行います。区画ごとに分けて醸造したワインをブレンドし、清澄はせず、軽くフィルターをかけてからボトリングします。新鮮なイチゴを思わせるフレッシュなアロマがあります。口に含むと程よいボディと上品なタンニンが感じられます。余韻はとてモジューシーです。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート シャロネーズ
等級：AOC ジヴリ 葡萄品種：ピノ ノワール
熟成：80%ステンレスタンク、20%は228Lのバリックで約12ヶ月
品番：FC-371/JAN：4935919313711/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



Tasting Comments

～ 弊社営業スタッフのコメント ～

夏に楽しむブルゴーニュの赤ワインとして、おすすめの1本です

春から夏にかけておいしくなるワインと、秋から冬にかけておいしくなるワインがあると思いますが、ミシェルグバールの「ジヴリ ルージュ」は果実味豊かで、少し温度を下けても味わいが閉じることなく、むしろ飲み進んでしまうスタイルです。気温が高い夏でも楽しめるブルゴーニュの赤ワインとして、おすすめです。

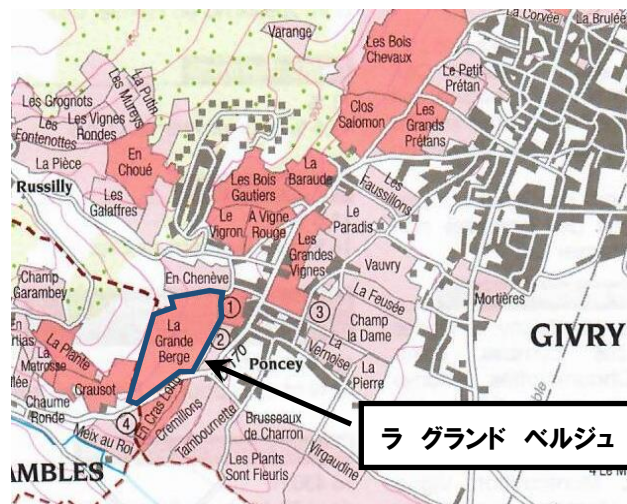


1 級畑の樹齢約 50 年葡萄を使用 知名度の低い産地ながら、ポテンシャルの高さを感じる 1 本

ジヴリ ルージュ プルミエ クリュ ラ グランド ベルジュ 2018

Givry Rouge Premier Cru La Grande Berge

プルミエ クリュの「ラ グランド ベルジュ」は 2.64ha の単一区画の葡萄で造られます。土壌はジュラ紀の粘土石灰質、標高 250m の日当たりの良い南東向きの丘に位置しています。葡萄は 1970 年に植樹されました。仕立てはギヨー、1 本の枝に 6 芽を残します。収量は 35hL/ha です。収穫した葡萄は除梗します。アルコール発酵前にタンクの温度を下げ 10 度で 4 日間、低温マセラシオンを行います。アルコールの無い状態でゆっくりと低温に置くことで綺麗なアロマとフレーバーがゆっくりと抽出されます。発酵と醸しはコンクリートタンクで 10~15 日間行います。発酵中、ピジャージュとルモンタージュを行います。発酵後、ゆっくりと圧搾し、オーク樽（新樽比率 20%）に移して 12 ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトリングします。赤や黒の果実やキルシュを思わせるアロマが広がります。骨格はしっかりとしていますが、タンニンは洗練されており、熟成するにつれて次第に溶け込んでいきます。



ラ グランド ベルジュの畑

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート シャロネーズ
等級：AOC ジヴリ 葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：オーク樽（新樽比率 20%）で 12 ヶ月
品番：FC-372/JAN：4935919313728/容量：750ml **¥4,950**(本体価格¥4,500)

初めて自家農園元詰めでリリースした “特別なワイン” グバル家の歴史的な思いが詰まった 1 本です

ブルゴーニュ コート シャロネーズ ヴィエイユ ヴィーニュ 2018 Bourgogne Côte Chalonnaise Vieilles Vignes

このワインはグバル家が初めて自家農園元詰めでリリースした特別なワインです。現在、他のワインは「Domaine Goubard」としてリリースしていますが、歴史的な思いからこのワインは今でも「Michel Goubard & Fils」の名でリリースしています。畑は、粘土石灰岩土壌で、南向きです。伝統的な方法で発酵、12 日間温度管理のもと醸しを行います。発酵後、オーク樽（新樽 15%）で熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート シャロネーズ
等級：AOC コート シャロネーズ 葡萄品種：ピノ ノワール
熟成：オーク樽（新樽 15%）で熟成
品番：FC-509/JAN：4935919315098/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

