



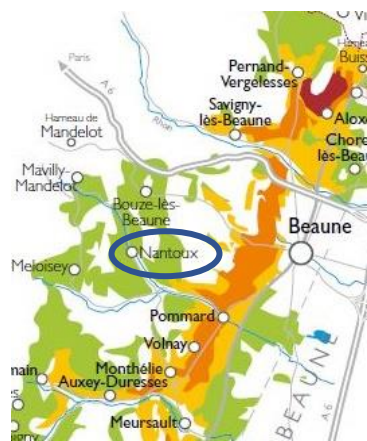
シャルル ペール エ フィーユ CHARLES PÈRE ET FILLE



娘たちが参加し、今まさに変化を続ける家族経営の生産者 気候変動によって注目されるオート コート ド ボーヌのワイン

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）を拠点とする家族経営のドメーヌです。近年のブルゴーニュでは、気候変動の影響で、アルコール度数 14% のワインが珍しくないばかりでなく、中には 15%を超えるものも出てきています。そんな中で、オート コート ド ボーヌよりも標高が高いオート コート ド ボーヌのエリアの評価が見直されており、少しずつ注目を集め始めています。ブルゴーニュらしい美しい酸とミネラルを備えたワインをお探しの方には、ぜひともおすすめしたいエリアです。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。

『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。



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ーが参加しています。**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もらいたいと考え、「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、手でピジャージュし、空気圧プレスで圧搾します。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。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 2 月時点のものです。

アンフォラから着想を得て生まれた特別な樽 “メニール”

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“メニール”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“メニール”という名前をつけました。メニールとは先史時代の巨石記念物「メンヒル」のフランス語での呼び方で、1本の長い石を縦にして立てたものです。

※初回入荷分は商品名や説明文に「メンヒル」を採用していましたが、以降入荷分はフランス語読みの「メニール」に統一しております。何卒ご了承くださいませ。

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えます。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 エンスージアスト』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 メニール 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 フィーユを代表するオート コート ド ボーヌのフラッグシップ 特別な樽 “メニール” 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 ブラン
キュヴェ デュ メニール 2020
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc Cuvée du Menhir

50 本
限り

特別な樽“メニール（メンヒル）”で熟成させたキュヴェです。金色を帯びた輝きのある麦わら色、エキゾチックなフルーツのアロマ、丸くソフトな口当たり、ミネラルの要素も感じられます。さらにかすかに柔らかな樽のニュアンスが感じられます。ジャンボン ペルシェなどと合わせるとより一層美味しく楽しめます。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。除梗した後、空気圧プレスでゆっくりと柔らかく压榨します。発酵後、フレンチオーク樽で12ヶ月熟成させます。



【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12ヶ月
品番：FC-430/JAN：4935919314305/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)



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 メニール 2018
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge Cuvée du Menhir

200 本限り

無くなり次第、
下記へ品番変更致します
FC-721/本体価格¥5,200

特別な樽“メニール（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。暖かい2018VTのワインですが、アルコール度数は13%で、味わいのバランスが取れています。



【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)

平均樹齢 30 年の葡萄を使用して造る、オート コート ド ボーヌのスタンダード キュヴェ
若々しいフルーツの豊かな味わいを楽しみたい方におすすめです

ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ルージュ ボールガール 2021

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge Beauregard

平均樹齢 30 年の葡萄を使用しています。スミレ色を帯びた赤紫色、
キイチゴやチェリーのチャームングなアロマが広がります。上品な
口当たりで非常にバランスのよいワインに仕上がっています。生産
者は、「フレッシュな赤い果実のアロマがいくつも感じられるワイ
ンです。しなやかさと繊細さを併せ持っています。若いうちに、ロ
ーストポークや軽めのチーズと一緒に、果実味豊かなうちに飲んで
いただきたいです」と話します。畑で選別しながら手摘みで収穫し、
さらにセラーに運んだ後、振動式の選果テーブルで丁寧に選別しま
す。発酵は天然酵母を用い、28 度にコントロールしながらコンク
リートタンクで 15 日間（全体の 35%は全房）行います。発酵期間
中、朝と夜に 1 回ずつ、ピジャージュ、ルモンタージュを行います。熟成は 228L のフレンチオーク樽で 12 ヶ月行
います。熟成後は清澄せず、軽くフィルターをかけてボトリングします。



【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-695/JAN：4935919316958/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

＼ 新入荷 ＼



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ングなワインです

コトー ブルギニョン ルージュ Coteaux Bourguignons Rouge

2018VT
250 本限り

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。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。発酵はコンクリートタンクで
15 日間（全体の約 35%は全房発酵）行います。タンクとフレンチオーク樽で熟成させます。比率はヴィンテージに
より異なります。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C

葡萄品種：ガメイ 60%、ピノ ノワール 40%

熟成：2018VT は全体の 60%、2021VT は 100%をフレンチオーク樽（新樽 100%）で熟成

【2018VT】品番：FC-431/JAN：4935919314312/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)

【2021VT】品番：FC-719/JAN：4935919317191/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)



注目のワイン産地 “オート コート ド ボーヌ”



オート コート ド ボーヌは、コート ド ボーヌの西側、標高 280~450m の丘陵地に広がるエリ
アです。コート ド ボーヌよりも標高は 100~200m ほど高く、より冷涼で、酸とミネラルが特徴的
なエレガントなワインが生み出されます。1180 年に執り行われた、フランス最初の偉大な王と評される
フィリップ 2 世の戴冠式では、この地方の赤ワインが飲まれました。中世に最盛を極めました、その
後フィロキセラ禍によって葡萄畑の大半が失われ、オート コート ド ボーヌのワインは歴史の影に
隠れてしまいました。第二次世界大戦後、オート コート ド ボーヌの保護組合が再設立されると、
徐々に活気を取り戻していき、1961 年には AOC として認定されるまでに至りました。『世界のワイン
図鑑』第 8 版では、「あまり風雨にさらされていない東や南向きの谷間でなら、ピノ ノワールやシャル
ドネから、総じて軽めだが時として真のコート・ドールの個性をもつ上質ワインができることもある。
特に 2015 年のような良年には、オート・コートではコート・ドールの冷涼な地区と同じように優れた
ワインが生まれる。オート・コート・ド・ボーヌの最上の村には、ナント（※引用者注：Nantoux/ナ
ントウーのこと）、エシュヴロンヌ、ラ・ロシュポー、ムロワゼイ等がある」と記されています。シャル
ル パール エ フィーユは、ナントウーを代表する生産者です。ポリヌとマリーが参加したことか
ら、さらなる品質向上が期待でき、今後の成長も非常に楽しみな生産者といえます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 2 月時点のものです。