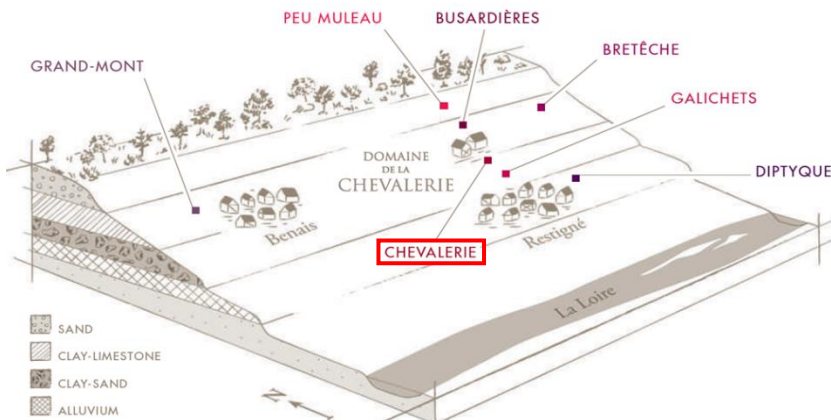


仏評価誌で「ブルグイユの絶対的な基準」と評される生産者 ドメヌ ド ラ シュヴァルリーの最上級品

ドメヌ ド ラ シュヴァルリーは、1640 年からこの地でワイン造りを営む家族経営の生産者です。生産しているワインはブルグイユのみで、33ha の自社畑はすべてビオディナミで管理され、それぞれの区画の個性を引き出したキュヴェを手掛けています。フランスの評価誌『ルギド デ メイユール ヴァン ド フランス』で「ブルグイユの絶対的な基準」として掲載されており、2 ユースの評価を獲得しています。



トップ クラスのカベルネ フランが持つ
エレガンスを体現するブルグイユ

ブルグイユ シュヴァルリー Bourgueil Chevalerie

18 年
熟成

9 年
熟成

ドメヌ ド ラ シュヴァルリーでは、所有する畑をテロワールによって分け、それぞれの個性を引き出したワイン造りを行なっています。このワインは、中でも最上の区画である「シュヴァルリー」で育つ、樹齢約 70 年の古木のカベルネ フランを 100% 使用した最高峰のブルグイユです。「シュヴァルリー」は、ドメヌの目の前の斜面中腹に位置しており、南から南西向きの区画です。表土は砂と粘土で、後期白亜紀チューロニアン



のテュフォーを覆っており、粘土には火打石（シレックス）と海洋化石を含む多孔性の石灰石が混ざっています。この土壌からのワインは、豊かな果実味にあふれ、しなやかで丸みがあり、スパイシーな特徴を持ちます。「ブルグイユ シュヴァルリー」は、常にシルクのようになめらかなタンニンを持ち、繊細で落ち着いたスタイルのワインを生み出します。このワインは、この土壌の持つ最大限の力を表現し、いつまでもエレガンスを保ち続ける長期熟成型のスタイルで知られています。

収穫は手摘みで行い、葡萄がつぶれないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。選別は 2 回、最初は房の状態を選別します。100% 除梗した後、2 回目は粒を選び分けます。葡萄に負担を与えないよう重力を利用して発酵タンクに移し、葡萄の果皮についている天然酵母で発酵させます。発酵はステンレスタンクかコンクリートタンクを使い、25 度にコントロールしながら 28 日間行います。熟成は樽で 8 ヶ月行います。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ロワール/AOC ブルグイユ
葡萄品種：カベルネ フラン 熟成：樽で 8 ヶ月

【2005VT】品番：FC-716/JAN：4935919317160/容量：750ml
¥10,450(本体価格¥9,500)

【2014VT】品番：FC-715/JAN：4935919317153/容量：750ml
¥8,250(本体価格¥7,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 3 月時点のものです。



「ル ギド メイユール ヴァン ド フランス 2021」 **2ツ星**
「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2020」 **3ツ星**

「カスロ家のステファニー、エマニュエル、ローリーは、この歴史あるブルグイユのドメーヌの 14 代目として 3 人が一丸となって運営している。カベルネ フランは砂、粘土、石灰岩の土壌に植えられ、斜面の低・中・上部の異なるテロワールの特徴を表現し、真の柔らかさを持つように造られる。(中略) これらの絶対的なブルグイユは、カベルネ フランの持つ繊細かつ冷厳な個性を見事な柔らかさで包んでいる」

——『ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2021』

カベルネ フランの魅力を引き出し、テロワールを表現する生産者 ドメーヌ ド ラ シュヴァルリー

2014 年にピエール カスロが亡くなった後、彼の子供達、エマニュエル、ステファニー、ローリーの 3 人が後を引き継ぎ、この伝統あるドメーヌを守っています。「私たちは歴史、伝統、ワインのスタイルを継承し、自然を最大限に尊重しながら、日々の喜びをワインに込め、人々に伝えたいと思っています」。父のピエールの時代からすでに除草剤は使用していませんでしたが、エマニュエルとステファニーがワイン造りに参加するようになった 2000 年代前半から本格的に有機栽培へ転換し、2008 年にオーガニック栽培の認証である「ユーロリーフ」、2012 年にビオディナミの認証「デメター」を取得しています（ほとんどのワインで、ラベルには表示されていません）。また醸造に関しては出来る限り人的介入をせず、天然酵母による発酵を行います。葡萄そのものが持つフレッシュな果実味を保つよう、柔らかい抽出を行います。



葡萄畑・栽培

現在 33ha の畑でカベルネ フランを栽培しています。葡萄の平均樹齢は 30 年から 75 年です。「私たちは先祖達が残してくれた知識をもとに葡萄を育てています。葡萄の生育には出来るだけ手を加えることはせず、ただ葡萄の木を見守り、病気になるように畑の土の生物多様性を活性化させ、土壌のバランスを保つようにしています。オーガニックおよびビオディナミの原則に従い、葡萄の木と土壌の相互作用を促したいと考えています。」
畑には自然由来の調合剤を使い、環境を健全に保っています。様々な微生物や生き物が存在する土壌は植物（葡萄の木）を強くし、病気への耐性を強めてくれると考えています。



<葡萄樹のバランス>

同じ品種でも多様性を持たせるため苗木を作る際はクローン セレクションではなくマサル セレクションを行う。

樹液の流れを良くするため、葡萄の仕立てはギヨー ブーサール*。

硫黄と銅の使用量を最小限にするため、ハーブを用いた液肥を畑に撒く。

*ギヨー ブーサールはギヨー サンプルに似た仕立てで、樹液の流れを良くすることを念頭に考案されたもの。結果母枝の長梢と短梢の位置を 1 年ごとに入れ替える。樹液の流れが悪くなると主幹が乾燥し病気になりやすくなる。

<土壌の生物の活動を活性化>

畝の間に穀物やマメ科の植物を植えて土壌の質を改良。

ビオディナミのコンポストを与え、土中の生物を含む有機物のバランスを整え活性化。

<生物多様性の促進>

畑に自然の草を生やしておくことで地中の生物や虫や鳥、その他の動物が存在する生物多様性を保つ。
畑に巣箱を設置し、水源を確保して鳥やコウモリが生息できるようにする。

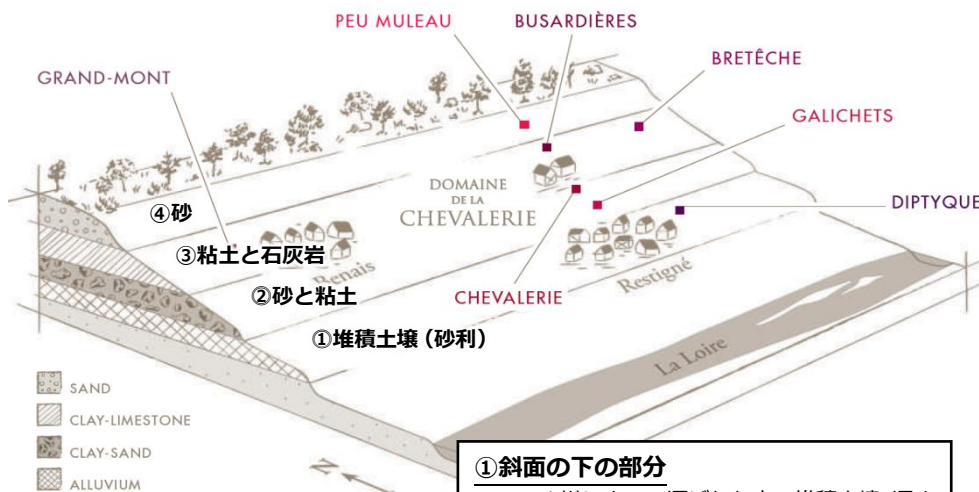
畑の多くはセラーの周辺にあるため、すぐに畑に出ることが出来、また収穫した葡萄をセラーに運ぶのも容易です。一方で、霜が降りた場合、畑全体が被害を受けてしまうデメリットがあります。2016 年は霜のために収穫量の 90%を失いました。また 2017 年も同様に霜の影響を受け収穫量が減ってしまいました。また、ここ数年暑い年が続いているため、畑の横に様々な果物の木を植え、2km ほどの長さの生け垣を作りました。畑に影が出来るようにして、暑い時期に日光が当たり過ぎないようにして葡萄のフレッシュさを保っています。

収穫・醸造：それぞれの区画ごとに葡萄の最適な成熟度を見極めながら行います。収穫は 100%手摘みで行い、葡萄を傷つけないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。葡萄の選別は 2 回に分けて行います。最初は房の状態で選別します。100%除梗した後、2 度目は選果テーブルで粒を選び分けます。発酵は酵母を添加せず、葡萄の果皮についている天然酵母で行います。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 3 月時点のものです。

異なる区画の特徴

ブルグイユはテュフォーと呼ばれる堆積岩土壌を持つ産地として知られています。テュフォーの上を覆っている表土はロワール川によって形成された堆積土の砂および砂利、そして粘土で構成されていますが、斜面の場所（上、中、下）によって組成が異なり、それによって葡萄の個性も異なります。



③斜面の中間（上寄り）

粘土と石灰岩。後期白亜紀のチューロニアン層のテュフォーを深さ 50 センチから 1 メートルの雲母を多く含む粘土が覆う。「ブルテッシュ (FC-361)」はこの部分の畑の葡萄から造られ、生き生きとしてエレガント、同時にしっかりとした骨格を持つ。

②斜面の中間

後期白亜紀チューロニアン層のテュフォーを粘土と砂の表土が覆う。粘土は火打石（シレックス）と海洋化石を含む多孔性の石灰岩が混ざっている。「ガリシェ (FC-359, FC-360)」はこの部分。豊かな果実味に溢れしなやかで丸みがあり、スパイシーなワインを生む。

①斜面の下の部分

ロワール川によって運ばれた古い堆積土壌。深さ 1~2 メートル、かなり粗めの石英を含む砂利や砂、火打石（シレックス）と粘土の層で構成されている。南/南西向き。「フランコ ド ポール (FC-422)」はこの区画の葡萄から造られる。

「シュヴァルリー」と同様、斜面中腹の上級区画のひとつ
評価本も注目する、シュヴァルリーを代表するキュヴェ

ブルグイユ ガリシェ

Bourgueil Galichets

12 年
熟成

8 年
熟成

「ガリシェ」は斜面の中腹に位置する南から南西向きの 9ha の区画で、ドメヌ ド ラ シュヴァルリーが所有する区画の中でも、「シュヴァルリー」と並ぶ最上区画に位置づけられています。平均樹齢は 50 年、栽植密度は 5,000 本/ha です。テュフォー（白亜紀の石灰岩）の上を粘土と砂の表土が覆う土壌です。粘土は火打石（シレックス）と海洋化石を含む石灰岩が混ざっています。収穫は手摘みで行い、葡萄がつぶれないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。選別は 2 回、最初は房の状態を選別します。100%除梗した後、2 回目は粒を選り分けます。葡萄は重力を利用して発酵タンクに移し、葡萄の果皮についている天然酵母で発酵させます。発酵はステンレスタンクまたはコンクリートタンクを使い、25 度にコントロールしながら 28 日間行います。熟成は 400L と 500L のオーク樽で 8 ヶ月行います。フィルターをかけずにボトルングし、さらにボトルで数年間熟成させてからリリースします。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ロワール/AOC ブルグイユ 葡萄品種：カベルネ フラン
熟成：400L と 500L のオーク樽で 8 ヶ月

【2011VT】 品番：FC-360/JAN：4935919313605/容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)

限定
60 本

熟したプラム、森の下生え、たっぷりのスパイスのアロマが広がります。スムーズで優しい口当たりで、豊かなタンニンは完全に溶け込んでいます。メントールを思わせるフレッシュさ、シルクのようにしなやかで落ち着きがあります。

★「メイユール ヴァン ド フランス 2021」で 91 点

【2015VT】 品番：FC-359/JAN：4935919313599/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

限定
220 本

レッドカラントやラズベリーの甘い果実にスパイスが混ざるアロマ。口を含むと熟した甘い果実のフレーバーが新鮮なメントールの要素の素晴らしい調和が感じられます。長い余韻にはかすかに心地よい苦みを感じられます。

★「ラ ルヴェ ド ヴァン ド フランス 645」で 93 点

★「メイユール ヴァン ド フランス 2021」で 93 点 / クー ド クール

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 3 月時点のものです。

斜面中腹の上部に位置する区画「ブルテッシュ」からのブルグイユ
香ばしさと爽やかさがあり、熟成による複雑さが現れています

12年
熟成



ブルグイユ ブルテッシュ 2011
Bourgueil Bretèche

限定
130本

「ブルテッシュ」は斜面の中腹上部に位置する南南西向きの3haの区画で、平均樹齢は30年、栽植密度は5,000本/haです。テュフォー（白亜紀の石灰岩）の上を深さ50センチから1メートルの雲母を多く含む粘土が覆っています。最初に香ばしいカカオやスパイシーなペッパーのアロマが感じられます。口に含むと非常にしなやか、かすかにメントールを思わせる爽やかなニュアンスも感じられます。収穫は手摘みで行い葡萄がつぶれないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。選別は2回、最初は房の状態を選別します。100%除梗した後、2回目は粒を選び分けます。葡萄は重力を利用して発酵タンクに移し、葡萄の果皮についている天然酵母で発酵させます。発酵はステンレスタンクまたはコンクリートタンクを使い、25度にコントロールしながら27日間行います。熟成は400Lと500Lのオーク樽で8ヶ月行います。フィルターもかけずにボトリングし、さらにボトルで数年間熟成させてからリリースします。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ロワール/AOC ブルグイユ

葡萄品種：カベルネ フラン 熟成：400Lと500Lのオーク樽で8ヶ月

品番：FC-361/JAN：4935919313612/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

斜面の最上部に位置する区画「プ ムロー」の個性を引き出す1本
ピュアでチャーミングな果実味とスパイシーさが楽しめます

8年
熟成



ブルグイユ プ ムロー 2015
Bourgueil Peu Muleau

限定
300本

「プ ムロー」は斜面の一番高い場所に位置する2haの区画で、土壌は主に砂質です。この区画からは毎年ピュアでフレッシュ、とてもチャーミングでしなやかなワインが出来ます。カシスや赤い果実のアロマに加え、ホワイトペッパーのスパイシーな要素が混ざります。南西向き、平均樹齢40年、栽植密度は5,000本/haです。収穫は手摘みで行い葡萄がつぶれないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。選別は2回、最初は房の状態を選別します。100%除梗した後、2回目は粒を選び分けます。葡萄に負荷を与えないよう重力を利用して発酵タンクに移し、葡萄の果皮についている天然酵母で発酵させます。発酵はステンレスタンクまたはコンクリートタンクを使い、25度にコントロールしながら25日間行います。熟成は全体の50%を400～500Lの樽で7ヶ月、50%をコンクリートタンクで行います。

★「メイユール ヴァン ド フランス2020」で15点(100点法で90点)

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ロワール/AOC ブルグイユ

葡萄品種：カベルネ フラン 熟成：50%を400～500Lの樽、50%をコンクリートタンクで7ヶ月

品番：FC-424/JAN：4935919314244/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)

複数区画の葡萄をブレンドして造るエントリークラスのブルグイユ
個性的なラベルデザインが目を引きます

ブルグイユ フランコ ド ポール 2018

Bourgueil Franco de Porc

※無くなり次第2019VTに切り替わります。

2018VT
限定200本

複数の区画の葡萄をブレンドして造られるエントリークラスのブルグイユです。2016VT、2017VTのような霜害のダメージを受けた年は、生産量が少なかったため「ディプティック」という名前でリリースしました。ロワール川に運ばれた古い堆積土壌で、深さ1～2m、粗めの石英を含む砂利や砂、火打ち石（シレックス）が混ざっています。カシスなどの黒い果実やドライハーブの混ざるアロマが広がります。ベルベットのようにしなやかな口当たり、暖かみのある土っぽさも感じられます。南/南西向き、平均樹齢35年、栽植密度は5,000本/haです。収穫は手摘みで行い葡萄がつぶれないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。選別は2回、最初は房の状態を選別します。100%除梗した後、2回目は粒を選び分けます。重力を利用して発酵タンクに移し、葡萄の果皮についている天然酵母で発酵させます。発酵はステンレスタンクまたはコンクリートタンクを使い、25度にコントロールしながら3週間行います。熟成はコンクリートタンクで14ヶ月行います。フィルターをかけずにボトリングし、さらにボトルで数年間熟成させてからリリースします。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ロワール/AOC ブルグイユ

葡萄品種：カベルネ フラン 熟成：コンクリートタンクで14ヶ月

有機認証：ユーロリーフ、デメター

品番：FC-422/JAN：4935919314220/容量：750ml



¥3,300(本体価格¥3,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年3月時点のものです。