



# DOMAINE GOUBARD

ドメーヌ グバル (ミシェル グバル エ フィス)



17世紀にまで遡る歴史を持つ、コート シャロネーズの AOC 認定の立役者  
輸入を始めて 24 年、さらに進化した彼らの魅力をお伝えします



醸造担当のピエール-フランソワ

ドメーヌ グバルは、ブルゴーニュ南部のコート シャロネーズのサン デゼール村で、17 世紀から続く家族経営のドメーヌです。以前は複合農業を行なっていましたが、1962 年にミシェルが引き継ぎ、ワイン造りに専念することになりました。わずか 2ha の葡萄畑からスタートしましたが、ミシエルの努力が実を結び、今では 38ha もの葡萄畑からワイン造りを行うほどに成長しています。ミシェルは 1981 年にサンデゼール村の村長を務め、1990 年には、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。現在はミシエルの二人の息子が後を継いでおり、長男のピエール-フランソワが醸造を、弟のヴァンサンが葡萄栽培を担当しています。



葡萄栽培を担当するヴァンサン

1999 年の訪問以来、輸入を続けているのがスタンダード キュヴェの「ブルゴーニュ コート シャロネーズ ルージュ ヴィエイユ ヴィーニュ」です。そのラベルには、ドメーヌから見えるモン タヴリル (Mont-Avril) の丘を眺める、司祭であり教師、そして歴史家でもあったクロード クルテペ (Claude Courtépée) が描かれています。クルテペは、その観察眼をもってブルゴーニュの地理と歴史の研究を行なった人物として知られており、彼とこの地域の葡萄栽培者たちによって、コート シャロネーズのワインを、ブルボン朝初代のフランス国王であるアンリ 4 世のお気に入りのワインにしたと言われています。

近年、ラベルデザインをリニューアルし、「ドメーヌ グバル (Domaine Goubard)」の名でワインをリリースしていますが、このワインだけはデザインを変えず、「ミシェル グバル エ フィス (Michel Goubard et Fils)」の表記でリリースを続けています。グバル家が初めて自家元詰めを行なったワインであり、ドメーヌの伝統を残したいと考えているためです。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 10 月時点のものです。



## 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。



### ヴィンテージについて

- ・2022VT・・・「平均的な収量を得ることが出来たヴィンテージで、品質も良く、バランスの良いワインとなりました」。現地訪問の際に試飲したところ、どのワインも濃厚で力強いスタイルでした。最も気軽に楽しめる「コトー ブルギニオン ルージュ (FC-988)」から素晴らしい出来で、現地訪問時に試飲して、その場でワイナリーにある在庫全てを購入したほどです。
- ・2021VT・・・「霜害の影響で、収量は70%減となりました。また、日照が少なかったため、ワインはやや軽やかな仕上がりになりました」。しかし実際に試飲してみると、2022VTほど濃密ではないものの、エレガントで申し分ない品質といえます。
- ・2020VT、2019VT、2018VT・・・「非常に天候に恵まれたヴィンテージが続きました」。

### 醸造について

「以前のセラーは地下だけにありましたが、拡張してスペースを増やしました。設立当初よりも栽培面積が大幅に増え、生産量が増えたことでスペースが必要になったためです。トラクターをしまうための倉庫も新しくしています。また、2012年にはテイスティングルームを新たに建設しました。何も無い状態からスタートしましたが、少しずつ投資を続けています」。とピエール-フランソワが話してくれました。ミシェルが設立してからしばらくの間は、出来たワインをネゴシアンにバルクで販売していましたが、途中から自社で瓶詰めするようになりました。現在、収穫量の90%が自家元詰め、10%はバルクで売っています。葡萄は収穫後、光学式選別機で良いものだけを選別して、100%除梗します。



白ワインはステンレスタンクかオーク樽で、赤ワインはフリーランジュースとプレスジュースをブレンドして、コンクリートタンクで発酵させます。タンクの温度はパネルで確認することが出来ます。グバルのセラーは、他の生産者で見てきた景色と異なり、ステンレスタンクがほとんどありません。代わりに、コンクリートタンクが多く並べられています。これは、グバルでは赤ワインの生産量が80%を占めており、赤ワインの発酵にはコンクリートタンクを使用しているからです。また、最上級品の「ジヴリ ルージュ プルミエ クリュ ラ グランド ベルジュ (FC-372)」には、台形型の温度管理出来る特別なコンクリートタンクを使用しています。台形は上部に行くにつれて狭くなるため、果房が横に広がらず、重なり合って沈み、マストに漬け込まれます。このため、効率よく成分を抽出することが出来ます。



アルコール発酵前に4~5日間、6度でコールドマセレーションを行い、色と香味を抽出します。アルコール発酵は、基本的には葡萄の果皮に付着する野生酵母を使用しますが、糖度が高い場合には酵母を添加することもあります。発酵期間中は、1日に1回のポンピングオーバー、またはピジャージュを足で行います。その後、それぞれのタンクをブレンドしてから熟成させます。コートシャロネーズの赤は、コンクリートタンク80%、新樽20%で、白はステンレスタンクで熟成させます。ジヴリのプルミエ クリュは100%樽熟成ですが、新樽率は100%ではありません。また、樽はリースで、使い終わったら返却する合理的なシステムを採用しています。

### 現地視察スタッフより

非常に長く輸入を続けている生産者ですが、1銘柄のみの取り扱いが続いていたこともあり、今回の訪問はなんと24年ぶり！しかし、近年取り扱いを増やしたジヴリの村名やプルミエ クリュを始め、コトー ブルギニオンもクオリティが上がっていると感じ、訪問することになりました。実際にワイナリーを見てみると、光学式選別機での丁寧な選果や、野生酵母での発酵、発酵前低温浸漬によるデリケートな抽出、プルミエクリュでは台形のコンクリートタンクを使用してタンニンソフトにしていることなど、しっかりとした仕事が随所に感じられました。気候変動の影響もあるかもしれませんが、やっぱりそれだけではなかった！と、胸を張って皆様にお伝え出来る、有意義な訪問となりました。



## ドメーヌ グバルを象徴するモン タヴリルの丘からのワイン 近年は気候変動の影響もあり、さらに品質が上がっています

### 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 2019

※無くなり次第 2022VT に切り替わります。

Bourgogne Côte Chalonnaise Vieilles Vignes



ドメーヌ グバルが長年造り続けている、コート シャロネーズを表現した伝統的かつ象徴的なワインです。モン タヴリル (Mont-Avril) の丘を眺める、司祭であり教師、そして歴史家でもあったクロード クルテペ (Claude Courtépée)の姿がラベルに描かれています。クルテペは、その観察眼をもってブルゴーニュの地理と歴史の研究を行なった人物として知られており、彼とこの地域の葡萄栽培者たちによって、コート シャロネーズのワインを、ブルボン朝初代のフランス国王であるアンリ 4 世のお気に入りのワインにしたと言われています。あざやかなルビー色、熟した果実のエレガントなブーケ、顕著な黒すぐりの香り、口の中でまろやかさとこくが發展します。バランスがとれ、切れ味の長いワインです。



サン デゼール村のモン タヴリルの南向きの丘の、斜面の畑の葡萄を使用しています。畑は、粘土石灰岩土壌です。収穫は手摘みと機械摘みの両方で行います。伝統的な方法で発酵させ、温度管理のもとで 12 日間マセラシオンを行います。発酵後、オーク樽 (新樽 15%) で数ヶ月熟成させます。以前までは、ヴィンテージによっては非常に淡い色合いの軽快な味わいが感じられることもありましたが、近年では気候変動の影響もあり、濃密で味わい深いワインに仕上がるようになってきました。2019VT は天候に恵まれ、アルコール度数は 14.5%にも上りました。それでも、重すぎるスタイルではなく、コート シャロネーズらしいエレガントな仕上がりで、古き良きブルゴーニュのピノ ノワールの味わいを楽しませてくれます。

【赤・ミディアムボディ】

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.コート シャロネーズ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：オーク樽で数ヶ月

品番：FC-509/JAN：4935919315098/容量：750ml **¥3,960**(本体価格¥3,600)

「ミシェル グバルの素敵なおブルゴーニュ ルージュ=モン タヴリルは、多くの人々の心をひきつけてきた。1985 年や 1988 年などの秀作年では、コート ドールの村名ワインに勝るとも劣らない。このおいしさは、土味とベリー系の味とでもいうもの。」  
——ロバート パーカー Jr.「ブルゴーニュ」より

現地訪問の際に試飲し、あまりの美味しさにその場で全量を買付けました！

### コトー ブルギニオン ルージュ 2022

Coteaux Bourguignons Rouge

畑はサン デゼール村に位置し、標高 300m、北東向き、土壌は粘土石灰質です。葡萄は 1965 年に植樹されました。ラズベリーやカシス、レッドカラントを思わせる小さな赤や黒の果実のアロマが広がります。非常にフレッシュ、やわらかで丸みのある口当たりが魅力です。栽植密度は 9,000 本/ha、ピノ ノワールはギヨー、ガメイはゴブレ仕立てです。1 本の枝に 8 芽を残します。収穫した葡萄は選果台で選別し 100%除梗します。コンクリートタンクで 25~30 度に温度管理しながら発酵させます。発酵中、最初の 8 日間は 1 日 1 回のピジャージュとルモンターージュを行います。発酵後、空気圧プレスで圧搾し、同じタンクで数ヶ月熟成させます。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてボトリングします。

【赤・ミディアムボディ】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.コトー ブルギニオン

葡萄品種：ピノ ノワール 60%、ガメイ 40%

熟成：コンクリートタンクで数ヶ月

品番：FC-988/JAN：4935919319881/容量：750ml

**¥3,190**(本体価格¥2,900)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 10 月時点のものです。





## ドメーヌ グバールの最上級品 1 級畑の樹齢約 50 年のピノ ノワールを使用しています

### 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。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。

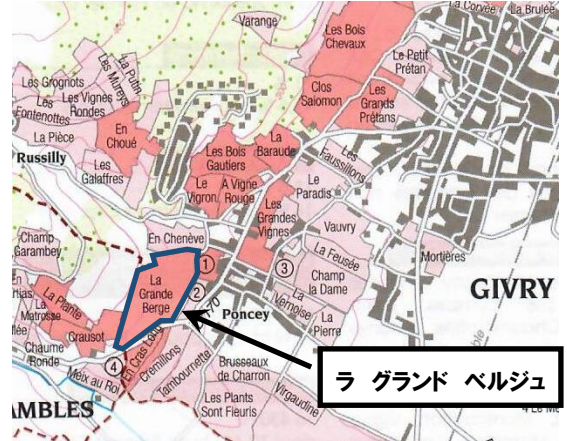
仕立てはギヨー、1 本の枝に 6 芽を残します。収量は 35hL/ha です。収穫した葡萄は除梗します。アルコール発酵前にタンクの温度を下げ 10 度で 4 日間、低温マセラシオンを行います。アルコールの無い状態でゆっくりと低温に置くことで綺麗なアロマとフレーバーがゆっくりと抽出されます。発酵と醸しはコンクリートタンクで 10~15 日間行います。発酵中、ピジャージュとルモンタージュを行います。発酵後、ゆっくりと圧搾し、オーク樽（新樽比率 20%）に移して 12 ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトリングします。

【赤・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/A.O.C.ジヴリ  
プルミエ クリュ 葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：オーク樽（新樽比率 20%）で 12 ヶ月

品番：FC-372/JAN：4935919313728/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)



## 1980 年に植樹した 2 つの区画の葡萄をブレンドし、フレッシュで味わい深く仕上げました

### ジヴリ ルージュ ヴィエイユ ヴィーニュ 2021

*Givry Rouge Vieilles Vignes*

「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。葡萄は 1980 年に植樹されました。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。余韻はとてモジュシーです。除梗し、10 度で 4 日間、コンクリートタンクで発酵前低温浸漬を 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。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。

【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/A.O.C.ジヴリ  
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 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

¥4,180(本体価格¥3,800)



## 異なる特徴を持つ 2 つの区画の葡萄をブレンドして造る、希少なジヴリの白

### ジヴリ ブラン ヴィエイユ ヴィーニュ 2021

*Givry Blanc Vieilles Vignes*

非常に丸みがありふくよかで、蜂蜜の風味をもたらす「シャン プーロ (Champ Pourot)」(1 ha、1970 年植樹、シルトを多く含むローム質土壌)と、レモンの風味を持つミネラル豊かな「アン シェネーヴル (En Chenevre)」(0.5ha、2011 年植樹、石灰質土壌)の 2 つの区画の葡萄をブレンドします。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。

【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/A.O.C.ジヴリ  
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：80%ステンレスタンク、20%はオークの新樽で 8 ヶ月

品番：FC-370/JAN：4935919313704/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

