標高が高く豊かな酸を保つことができる注目産地 “オート コート ド ボーヌ”の家族経営の生産者

親しみやすくエレガントなワイン

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。1988 年、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、パスカルの娘ポリーヌが加わり、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、ポリーヌの妹であるマリーが参加しています。**ポリー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（ポリーヌの食卓）」というレストランを開いています。ワイナリーは現在、ポリーヌが中心となって運営しており、2023 年 5 月の訪問時にも妊娠中にも関わらず対応してくれました（無事ご出産を終えて、すでに収穫も醸造もこなしているようです）。『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ー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ました**」と、ジャンシス ロビンソン自らが評しました。また、『リアルワインガイド 第 82 号/2023 夏』で、「どのワインからも漂うのはエレガントさと心地よいナチュラルワイン風味」「21 年でも価格がそれほど高騰していないのも嬉しいところで、シャルル父娘にちょっと注目です」と記載されています。

葡萄栽培について

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、ポマール、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。オート コート ド ボーヌは標高が高く涼しい、というイメージで訪問しましたが、実際には非常に日当たりが良く、5 月でも暑いくらいでした。

「ナントゥーの畑は急斜面にあり、畑作業がとても大変です。コート ド ボーヌよりも標高が 100m ほど高いことが大きな違いです。**冬の気温はムルソーやヴォルネイなどよりも 4～5℃ほど低く夜も寒いですが、夏の気温はだいたい同じくらいです。**気候変動の影響があり天候が不安定になっているため、2015 年以降はグリーンハーベストをせずに、冬季剪定や芽かきの作業で収量を調整しています。今植えている葡萄は、暑く乾燥した気候に耐えられないので、毎年クローンの植え替えを行っています。今日もちょうど、父や妹が植え替えの作業をしています。ただし、全ての畑で同じクローンを植えてしまうと病気になった時に全滅してしまう可能性があるため、複数のクローンを植えています」とポリーヌは話していました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 12 月時点のものです。

オート　コート　ド　ボーヌのピノ　ノワールの畑（左上）では、ちょうど、パスカル（ポリーヌの父）、マリー（妹）が畑で作業中でした。6～7 年前に植えた若木で、6 月末から 7 月頃になると葡萄の葉が生い茂るため、樹が成長して葉が横に伸びてきたら、両端に設置しているワイヤーで挟み、葉が垂直に伸びるように固定します。この作業をしなければ、強風で葡萄の枝が折れてしまうそうです。**コトー　ブルギニョンの畑（右上の水色の枠部分）**は、ガメイとピノ　ノワールが混植されている畑なので、一緒のタイミングで収穫して混醸します。**その上部（黄色の枠部分）はオート　コート　ド　ボーヌ**で、**赤い矢印の方向に山を越えると、「デファン（※欠品中です）」の畑**があります。デファンには、ピノ　ノワールとシャルドネが植えられています。今回はシャルドネの区画を見学しました。粘土石灰質の土壌で、標高が高いため大きい白い石があるのが特徴です。毎年植え替えを行うため、古い樹と若い樹が混在しています。なお、デファンに植えているピノ　ノワールはブレンドに使用しており、単一ではリリースしていないため、「デファン」というキュヴェ名は白ワインにしか使用していません。「デファンの方が、オート コート ド ボーヌのピノ ノワールの畑（左上）の葡萄よりも生育のスピードが遅いです。デファンは通常のオート コート ド ボーヌ ブランよりもトロピカルでエキゾチックなアロマがあるのが特徴です」とポリーヌは話します。「畑は、良い機会があれば買いたいと思っていますが、もうすでに忙しくて大変なので、畑よりは葡萄を買いたいです」とポリーヌは話していました。

ワイン造りについて

シャルル ペール エ フィーユでは現在、新たな醸造所を建設しています。上の写真の広いスペースにはステンレスタンクを入れる予定です。地下セラーは一度綺麗にして敷石も入れ替えたため、カビはついていませんでした。樽は様々な年代のものを使っており、形状や大きさも様々でした。中でも目を引くのが、シャルル ペール エ フィーユを特徴づけるアンフォラ型の樽「メニール（Menhil）です。白ワイン用は 500L、赤ワイン用は 500L の他に、420L、320L のサイズもあります。

「この樽を使用しているのは私たちだけではありませんが、それほど多くはありません。この樽のトネリエは兄弟で、小さいものがダミン、大きい方がビヨンという会社のものです。メニールは通常の樽とは異なり、ワインが自然対流することでバトナージュのような効果が得られます。これによって、赤ワインはしなやかなタンニンとなり、白ワインではバターのような風味が感じられるようになります」とポリーヌは話してくれました。

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。ボトリングのタイミングはテイスティングして決めています。ポリーヌが造るワインは、厳しさのないフードフレンドリーな味わいで、現地レストランでも食事と楽しむことでさらに良さが引き立ちました。高級産地のイメージがついて回るブルゴーニュですが、彼女のワインは肩肘張らずに食事と共に楽しみたくなるという点も魅力のひとつです。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 12 月時点のものです。

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　ルージュ　キュヴェ　デュ　メニール　2018

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge Cuvée du Menhir

シャルル　ペール　エ　フィーユを象徴付けるアンフォラ型の樽「メニール」を使用して造る、オート　コート　ド　ボーヌのフラッグシップワインです。メニールを使用することで自然対流が起き、しなやかなタンニンが得られるとポリーヌは話します。紫を帯びた赤色、チェリーやカシスのシロップ漬け、リコリスの甘いアロマが感じられます。口当たりは力強さと同時にエレガントさあり、樽の心地よいニュアンスが感じられます。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。発酵はタンクで 15 日間（全体の約 35%は全房発酵）行い、熟成はフレンチオーク樽で 12 ヶ月行います。年間生産量は約 5,000 本です。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5 %> <蝋キャップ>
国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／A.O.C.ブルゴーニュ　オート　コート　ド　ボーヌ
葡萄品種：ピノ　ノワール 100%　　熟成：フレンチオークの樽で 12 ヶ月
品番：**FC-721**／JAN：**4935919317214**／容量：**750ml**　**¥5,720**(本体価格**¥5,200**)

2021VT らしいエレガントな味わいが楽しめる ボーヌとヴォルネイのプルミエ　クリュ

ボーヌ ルージュ プルミエ クリュ レ ブシュロット 2021（左）

Beaune Rouge Premier Cru Les Boucherottese

軽く砂糖漬けにしたブラックベリーやブルーベリー、カシスなど黒い果実のアロマがあります。とても繊細で洗練された口当たり、樽の要素と果実味がうまく馴染んでいます。年間生産量は約 1,400 本です。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。葡萄は 100%除梗します。発酵はタンクで 15 日間行います。熟成はフレンチオーク樽で約 12 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0 %> <蝋キャップ>
国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／A.O.C.ボーヌ　プルミエ　クリュ
葡萄品種：ピノ　ノワール 100%　熟成：フレンチオーク樽で 12 ヶ月
品番：**FC-927**／JAN：**4935919319270**／容量：**750ml**　**¥10,780**(本体価格**¥9,800**)

ヴォルネイ プルミエ クリュ レ フルミエ　2021（右）

Volnay Premier Cru Les Fremiets

スミレやチェリーの美しいアロマがあります。口に含むと素晴らしく美しいアタック、シルキーでしなやかなタンニンがあり、長い余韻が続きます。年間生産量は約 3,000 本です。発酵は28度に温度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30%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。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】 <Alc. 13.0 %> <蝋キャップ>
国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／A.O.C.ヴォルネイ　プルミエ　クリュ
葡萄品種：ピノ　ノワール 100%　熟成：フレンチオーク樽で 12 ヶ月
品番：**FC-926**／JAN：**4935919319263**／容量：**750ml**　**¥13,200**(本体価格**¥12,000**)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 12 月時点のものです。

村名ワインも見逃せない品質です
それぞれのアペラシオンの特徴を表現しています

ポマール 2021（左）
Pommard

ブラックベリー、ブルーベリー、レッドカラントを思わせるアロマがあります。口に含むと力強くしっかりとしたタンニンと骨格がありながら、エレガントさも兼ね備えています。年間生産量は約 6,000 本です。発酵は 28 度に温度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 20%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】 <Alc. 13.0 %> <蝋キャップ>
国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／A.O.C.ポマール
葡萄品種：ピノ　ノワール 100%　熟成：フレンチオーク樽で 12 ヶ月
品番：**FC-928**／JAN：**4935919319287**／容量：**750ml**　**¥10,780**(本体価格**¥9,800**)

ジュヴレ シャンベルタン 2020（右）
Gevrey Chambertin

濃い赤色、イチゴやリコリスのアロマがあります。口に含むとたっぷりとして力強く、リッチなボディが感じられます。発酵は 28 度に温度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 20%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】 <Alc. 12.5 %> <蝋キャップ>
国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／A.O.C.ジュヴレ　シャンベルタン
葡萄品種：ピノ　ノワール 100%　熟成：フレンチオーク樽で 12 ヶ月
品番：**FC-722**／JAN：**4935919317221**／容量：**750ml**　**¥13,200**(本体価格**¥12,000**)

気軽に楽しめるブルゴーニュワインとして人気の１本
ぜひ食事とともにお楽しみください！

コトー ブルギニョン ルージュ 2021
Coteaux Bourguignons Rouge

ガメイ 60%、ピノ　ノワール 40%をブレンドして造るコトー　ブルギニョンです。弊社では数年前、ブルゴーニュワインの価格高騰の問題を危惧し、手に取りやすい価格帯のワインとして、コトー　ブルギニョンを数多く試飲しました。その結果、特に素晴らしい品質だったシャルル　ペール　エ　フィーユが造るこのワインを取り扱うことを決めました。ガメイが持つ果実味と素朴さ、ピノ　ノワールが持つ酸味やミネラル、エレガントな質感が、ブレンドすることによって心地よく調和しています。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。年間生産量は約 5,000 本です。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、フレンチオーク樽で熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5 %> <蝋キャップ>
国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／A.O.C.コトー　ブルギニョン
葡萄品種：ガメイ 60%、ピノ　ノワール 40%　熟成：フレンチオーク樽で 12 ヶ月
品番：**FC-719**／JAN：**4935919317191**／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 12 月時点のものです。