

プイイ フュメのエリアにおいて歴代最高点を保持

「私はこのアペラシオンでこれ以上のワインを飲んだことはないと思う」と『ワイン アドヴォケイト』で絶賛される、最高峰のプイイ フュメの生産者



MARC DESCHAMPS

— マルク デシャン —

『ワイン アドヴォケイト』において絶賛される生産者

「最上のヴィンテージに、マルク デシャンはシャン ド クリの畑の最も古い樹齢（60年以上）の葡萄をヴィネアリ用に選別する。これらの葡萄樹は古典的なキンメリジャンのマール土壌に深く根を張っており、デシャンは少量のセレクションを樽で醸造する。発酵と熟成（澱と接触させる）の両方が、1年から5年使用した小さな樽で行われる。2012年のプイイ フュメ ヴィネアリの香りは、確かにオークが感じられるが、ほんの数分だけ時間を割くと——この希少なボトルを手に入れたのならなおさらだが、そうする価値が確かにあるということを感じてほしい——この美しくエレガントなプイイ フュメの本当の個性が見えてくる。ホオズキや桃、ネクタリンの愛らしいアロマが広がり、新鮮な野生のマッシュルームの煮込みとともに、洗いたての石の上にわずかな柑橘類の香りとともにイタリアンパセリが添えられている。突然、樽香が消え去り、ピュアで非常にエレガントな、高貴な構造の哲学的なワインを発見する。このワインは、あなたを周辺環境から消し去り、その中に引きずり込むかもしれない。あなたが完全に夢中になっている間に、このワインは「ただ飲むのではなく、私を探し出してほしい」と言っているように思える。この力強いワインは非常にリッチで複雑であり、プイイ フュメらしいフレッシュさ、エレガンス、バランスへの賛歌である一方で、2012年ヴィンテージが持つ果実味とミネラルの強さと余韻の長さは、幅広く、豊かで持続性があり、本当にユニークだ。私はこのアペラシオンでこれ以上のワインを飲んだことはないと思うし、ボトルを開けて冷暗所に戻した1週間後には、このワインはさらに魅力的になっていた。力強く、すでに味わいが前面に出ているシャン ド クリと比べると、ヴィネアリは、より酸化的な環境で育てられたため、現時点では間違いなくよりシンプルな味わいとなっている」

——プイイ フュメのエリアで歴代最高点の95点を保持するトップ キュヴェ
「プイイ フュメ ヴィネアリ 2012」評価コメントを抜粋・邦訳



マルク デシャンは1978年、彼が19歳の時に当時このドメーヌのオーナーであったポール フィジェの元で働き始め、その後13年にわたり、葡萄栽培やワイン造りの知識を身につけてきました。1991年にポール フィジェが不幸にも交通事故で亡くなり、マルク デシャンがフィジェ家から畑を借りる形でドメーヌの運営を受け継ぎました。引き継いだ時は7haでしたが、現在は少し面積を増やし、10haの畑を所有しています。畑のほとんどはプイイ フュメにあります。マルクは、葡萄が最も重要だと考えており、葡萄栽培から醸造まで全てを自らの手で管理しています。このため、畑の面積は自分の目が届く範囲に抑えています。多くの生産者が名を連ねるこのエリアで、葡萄と向き合い、複雑な土壌を熟知することでドメーヌの個性を引き出しています。『ワイン アドヴォケート#215/2014.10.31』では、ディディエ ダグノー（ルイ バンジャマン ダグノー）等の著名な生産者を抑え、プイイ フュメの歴代最高得点である95点を獲得。2024年2月現在までこれを保持しています。

※以前は下図のようにソートできましたが、現在はこのようには表示されなくなっています。今回、本文作成にあたり、もう一度過去のデータを遡り、プイイ フュメ エリアのワインの点数を再度確認しています。



一見するとワイナリーだと気づかずに、通り過ぎてしまいそうな外観のマルク デシャンのワイナリー。生産者によっては、ワインの盗難を防ぐため、わざと建物を豪華に見えないようにすることがあるそうです。

Vintage	Wine Name	Maturity	Color	Rating	
2012	Marc Deschamps Pouilly-Fume Vinealis	Mature	Y	95 RP	View Prices
2012	Marc Deschamps Pouilly Fume Champs de Cri	Mature	Y	94+ RP	View Prices
2004	Didier Dagueneau Blanc Fume de Pouilly Silex	—	Y	94 RP	View Prices
2009	Didier Dagueneau Blanc Fume de Pouilly Silex	Late	Y	(93 - 94)+ RP	View Prices
2010	Louis-Benjamin Dagueneau Blanc Fume de Pouilly Silex	Mature	Y	(93 - 94) RP	View Prices
2014	Didier Jonathan Pabiot Pouilly-Fumé Eurythmie	Mature	Y	93 RP	View Prices



ジュラ紀後期のキンメリジャン。小さな貝殻などを含む。



ジュラ紀後期のオクスフォードアン。乾燥した硬い石灰質土壌。

葡萄栽培について

6月、7月にかけてグリーンハーベストを行います。収穫（9月下旬）は機械で行いますが、醸造の際に大きな澱が出るのを防ぐため、葡萄以外の余計なものを収穫しないように注意します。収穫前に区画ごとに葡萄の状態を2回分析にかけただけでなく、葡萄を食べて状態を確認します。プイイ フュメは多様な土壌で様々な石灰岩が点在しており、石灰質土壌といってもひとつくりににはできません。時代によって含まれる成分がそれぞれ異なるため、味わいにも違いが生まれます。

醸造について

収穫した葡萄はブヌマティックプレス（空気圧式圧搾機）を使用します。プレス機の内部の風船が膨らみ葡萄をプレスします。24~36時間澱下げた後、ポンプでプレス機からタンクに移します。タンクに入れるのは上部のクリアな果汁、そしてアルコール発酵を行います。タンクは温度コントロールされており、13~15度で澱と共に寝かせます。2~3週間のうちに20度まで上昇させます。アルコール発酵後6~8ヶ月熟成させ、ボトリング前にフィルターとファインニングを1回行います。



得くつと葡内ブ
るりて萄部ヌ
こと、をのマ
ンス低バィ
がでト庄ル
出高してック
来品スプンク
ま質をレがブ
す。な軽ス膨
果減すらス
汁、るみ、
を、こ

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年3月時点のものです。

2012VT が『ワイン アドヴォケイト』で 歴代最高得点を保持し続ける マルク デシャンのトップ キュヴェ



プイイ フュメ ヴィネアリ 2022

Pouilly Fumé Vinéalis

最上のヴィンテージにのみ生産するトップキュヴェです。トラシー村のシャンドクリの畑の中から優れた幾つかの区画を選び、樽発酵、樽熟成で造るキュヴェで、生産量はわずかです。砂糖漬けの果実に樽の心地よいバニラやかすかにココナッツミルクの風味が混ざる複雑なアロマ。素晴らしくバランスのとれた味わいで、しっかりとした骨格があります。余韻にはミネラルの要素が感じられます。畑は標高 210m、丘陵の南東向きに広がります。泥灰土の中にパロワ石灰岩の混じる土壌です。収穫量は 45hL/ha。スキンコンタクトはしません。収穫した葡萄はブヌマティックプレスでやわらかく圧搾、36 時間置いてから漉きしめます。発酵、熟成ともに樽で行います。酸を保つため、マロラクティック発酵はさせません。年代の異なる樽で 10~12 ヶ月熟成させます。繊細なソーヴィニオンブランの果実味を失わないよう、樽熟成の最中も毎週欠かさずワインの状態をチェックします。

【白・辛口】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. プイイ フュメ

葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン 100%

熟成：樽で 10~12 ヶ月

品番：FD-029/JAN：4935919960298/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)

プイイ フュメの完成形というべきクオリティ 樹齢約 50 年の葡萄で仕込む味わい深い 1 本



プイイ フュメ ヴィエイユ ヴィーニュ

Pouilly Fumé Vieilles Vignes

以前は「シャンドクリ」というキュヴェ名でしたが、商品名が変更となりました。トラシー村のシャンドクリの畑の葡萄を主に使用しています。樹齢は古く、約 50 年です。非常に集約があり、白桃やパイナップルの熟した果実味が感じられます。バランスよく、長い余韻が感じられます。畑は 2ha、標高 210m、南東向きの斜面にあります。収穫量は 45hL/ha。土壌は泥灰土の中に、パロワ石灰岩があります。圧搾後、24 時間果汁を落ち着かせます。タンクで発酵。酸度を保つため、マロラクティック発酵させません。パリック（一部新樽）を使い、漉を攪拌して、10 ヶ月熟成させます。木のニュアンスが付きすぎないようにします。軽く清澄とろ過を行います。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. プイイ フュメ

葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン 100% 熟成：パリック（一部新樽）で 10 ヶ月

【2021VT】 <Alc. 13.0%> 品番：FC-602/JAN：4935919316026/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

【2022VT】 <Alc. 14.0%> 品番：FD-028/JAN：4935919960281/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

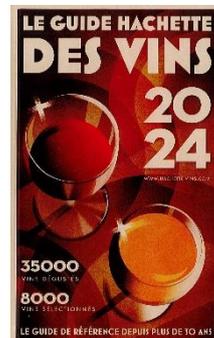
「アシェット ガイド 2024」 1星★

ステンレスタンク 100%で仕込むスタンダード クラス
マルク デシャンを知るのにふさわしい名刺代わりの1本



プイイ フュメ レロージュ 2022 Pouilly Fumé L'Eloge

マルク デシャンの名刺代わりのような、スタンダード クラスながら素晴らしいクオリティを誇るプイイ フュメがこのワインです。以前は、「Tradition des Loges」という名前でしたが、村名をワイン名に使用してはならない、という法改正があり、現在のキュヴェ名 (L'Eloge: 賛辞、賞賛の意味) に変更しました。レ ロージュ村のレ ムーラン ナ ヴァンという畑の葡萄を使用しています。レ ロージュ村の典型的な味わいで、洋ナシやアプリコットの香りと豊富なミネラルがあります。フレッシュさだけでなく、瓶熟によって味わいに変化していきます。畑は0.6ha、土壌は粘土と砂で、下層土は石灰です。標高 240mの南東向きの斜面にあります。収量は 64hL/ha。発酵前のスキンコンタクトはしません。収穫した葡萄はブナマティックプレスで柔らかく压榨します。48 時間、果汁を落ち着かせます。15 度に温度管理したステンレスタンクで発酵させ、マロラクティック発酵は行いません。ステンレスタンクできれいな澱と共に 8 ヶ月熟成し、その間バトナージュはしません。11 月と翌年の 2 月の 2 回、ラッキングします。清澄し、軽くろ過して瓶詰します。



【白・辛口】 <Alc. 13.5%>

国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. プイイ フュメ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 8 ヶ月

品番：FD-027/JAN：4935919960274/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



シャスラ 100%で仕込む、プイイ フュメの陰に隠れた逸品
穏やかで花の香りやミネラルが楽しめます

プイイ シュル ロワール 2022 Pouilly Sur Loire

プイイ フュメより穏やかで、花の香りやミネラルがしっかり感じられます。レ ロージュ村に位置するプイイ シュル ロワールの畑です。標高 240m、南東向きの丘陵に広がっています。土壌はキンメリジャンのマールです。グリーンハーベストはしません。収穫量は 58hL/ha です。発酵前のスキンコンタクトは行いません。ブナマティックプレスで柔らかく压榨、24 時間置いて澱下げします。ステンレスタンクで発酵させます。酸度を保つため、マロラクティック発酵は行いません。ステンレスタンクで 8 ヶ月熟成させます。清澄にはベントナイトを使用、軽くろ過して瓶詰します。



【白・辛口】 <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. プイイ シュル ロワール

葡萄品種：シャスラ 100% 熟成：ステンレスタンクで 8 ヶ月

品番：FD-030/JAN：4935919960304/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)