

JEAN PAUL ET BENOÎT DROIN

ジャン ポール エ ブノワ ドロワン



「シャブリの二大巨匠にドメーヌ ラヴノーとヴァンサン ドーヴィサを挙げる人が多いが、私は3番目にドメーヌ ジャン ポール エ ブノワ ドロワンを加えたい」

——『ヴィノス 2018.8』よりニール マーティンのコメントを抜粋



400年以上の歴史を持つ個人生産者

ジャン ポール エ ブノワ ドロワンは、シャブリの歴史とともに歩んできた老舗のワイナリーで、1620年にはすでにこの地で葡萄栽培を行っていたほどです。1866年5月6日には、ナポレオン三世がオーセロワ地区を訪れた際に、当時の当主エドム オーギュスト ドロワンがワインを献上し、帝国の紋章が刻まれた銀のタストヴァンを授けられたというエピソードもあります。およそ400年の歴史の中で少しずつ畑を買い足し、現在ではシャブリの7つのグラン クリュの内、6つの畑からワインを造る稀有な個人生産者となりました。ドメーヌは、シャブリの中心地を流れるスラン川を越えてすぐのところであり、目の前には、まるでドロワンのためにあるかのようにレ クロの畑が広がっています。

現在、当主を務めるのは14代目のブノワ ドロワンです。とてもエネルギーで、ポーヌの醸造学校で5年、ディジョン大学で2年、卒業後はラロッシュとヴァンサン ドーヴィサで研修しました。1999年に新しい醸造所になってから、父のジャン ポールと一緒に働き始めました。ジャン ポールの時代には、樽の香味が強い力強いスタイルでしたが、ブノワの代からは樽の使用比率を減らし、プヌマティック（空気圧式）プレス機によるソフトな抽出を行い始め、果実味を活かしたピュアなスタイルになりました。また、以前はフィルターをかけてすぐ瓶詰めしていましたが、現在は2ヶ月休ませてから9月頃にすべてのランクを1回で瓶詰めするようにしました。他の生産者が行っているような、0度以下に冷却して酒石を取り除くといった余計な刺激を与えずに、4〜5度で長時間かけてゆっくりと除去します。このような変更により、各畑のテロワールが浮かび上がり、1つ1つのクリュの個性が際立つ仕上がりとなりました。



ナポレオン三世によって授けられた銀のタストヴァン

多くの評論家がこれらの変化を絶賛しています。多種多様なクリュからシャブリを生産するブノワだからこそ、それぞれの特徴をより正確にとらえることが出来ます。こうして出来上がるシャブリは、若いうちからテロワールの違いが楽しめるとして人気を博しています。ブノワは、「たくさんスタイルを造っているから、ひとつを好きになってもらうわけにはいかない」と言いますが、この言葉にこそ、それぞれのクリュの個性を知り尽くした彼の考えがすべて詰まっています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年4月時点のものです。

「ラヴノー、ドーヴィサ、ドロワン：シャブリを代表する造り手たち」 — 『ラルヴュ デュ ヴァンド フランス No.619』

フランスを代表するワインガイド『ラルヴュ デュ ヴァンド フランス (RVF)』の特集記事「シャブリの偉大な生産者」において、フランソワ ラヴノー、ヴァンサン ドーヴィサとともにジャン ポール エ ブノワ ドロワンがシャブリの代表的生産者として紹介されました。記事では、「並外れた表現力と素晴らしい均整」と題して、「このドメーヌは、シャブリのトップ集団のひとつである。そのワインは端正で、並外れた表現力を持ち、今日、非常に高いレベルにある。スタイルは常に明確で、ワインは綿密で、常にリッチで芳醇だが、それでいてフレッシュな酸を持っている」と絶賛されました。



このドメーヌは、シャブリのトップ集団のひとつである。そのワインは端正で、並外れた表現力を持ち今日、非常に高いレベルにある。スタイルは常に明確で、ワインは綿密で、常にリッチで芳醇だが、それでいてフレッシュな酸を持っている (中略)。樽使いは非常に控えめで、このドメーヌで造られるどのワインにも言えるのだが、見事に葡萄の持つ素晴らしい品質を際立たせている。このドメーヌはまさに今日、シャブリのヴィニュロンでも一握りのエリートに名を挙げるのにふさわしい。
— 『ラルヴュ デュ ヴァンド フランス No.619』より



また、2022年10月に発売された同誌の「No.664」ではドロワン単独の特集が5ページにわたって生まれ、ブルミエ クリュのヴァイヨンの垂直試飲の記事が掲載されました。この記事では、13ヴィンテージが試飲されましたが、そのうちの3つが98点、2つが97点、6つが96点、1つが95点、1つが94点とすべて高評価で、平均点は96.4点になっています。ヴァイヨンは、ドロワンのブルミエ クリュの中でも、「力強くなりすぎず、食事に合わせやすい。最もレストランに向く1本」とブノワが語る、親しみやすいスタイルのシャブリです。そんな特徴を持つヴァイヨンでさえ長期熟成が可能であり、若いヴィンテージで素晴らしい評価を得ているというのが驚くべき点で、トップ生産者としての貫禄を見せつける結果となりました。この評価にも、ドロワンのシャブリの「若くても、熟成させても美味しく楽しめる」特徴が現れているといえます。

また、同じ「No.664」の特集記事内で、2020VTのシャブリの評価が掲載されました。グラン クリュの「オマージュ アルイ (レクロ)」と「グルヌイユ」が98点、グラン クリュの「ヴォーデジュール」と「ヴァルミュール」、ブルミエ クリュの「モンドトネール」と「ヴォーロラン」が97点、ブルミエ クリュの「フルショーム」と「モンドミリュ」が96点を獲得しており、どれか一つだけが突出するのではなく、それぞれが高く評価されていることが確かめられます。



ラヴノー、ドーヴィサに並ぶ評価を10年にわたり獲得し続けています

RVF誌が発刊するワインガイド、『ルギド デメイユール ヴァンド フランス 2024』では、2014年版から、ラヴノー、ドーヴィサと並ぶ3つ星生産者として格付けされ続けています。3つ星生産者は、シャブリ・オーセロワ地区ではわずか4軒しかいません。他に、『ルギド アシェット デヴァン 2021』では、「Le Vignerons de l'année (今年のヴィニュロン)」として取り上げられました。日本国内の評価でも、『WANDS』2021年3月号「シャブリ・ブルミエ・クリュ」特集で、「モンドトネール」の2018VTが97点で、掲載された48本の中で第1位を獲得。井黒卓氏は、「芳醇さ、複雑さ、ボディの厚み、味わいの深み、余韻の長さ。すべての要素が揃った完璧に近いワイン」とコメントしています。

ヴィノスでは「レクロ」2017VTがラヴノーを超える評価を獲得！ デカンター、ウォンズなどのその他専門誌でも高く評価されています

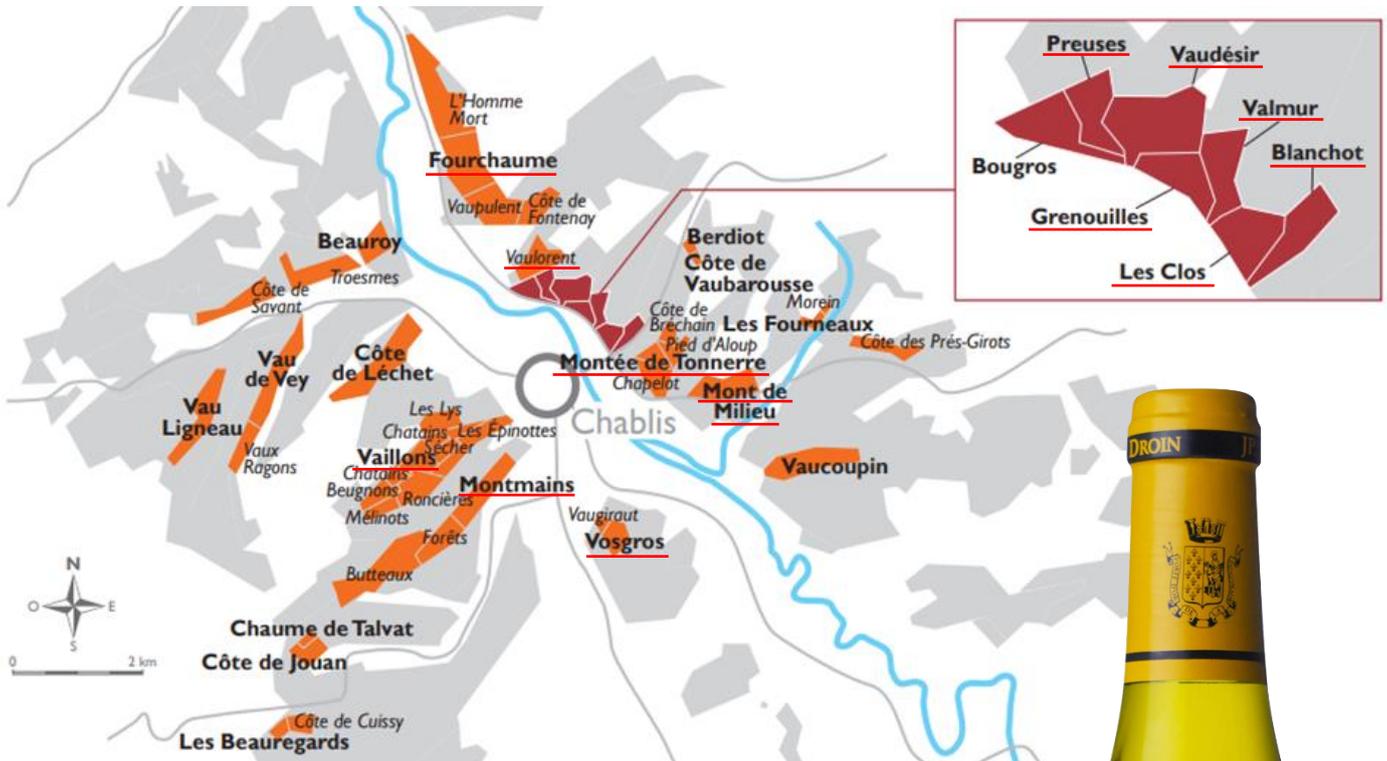
また、『ヴィノス』のアントニオ ガッローニは、ドロワンのグラン クリュ レクロ 2017VTに98点をつけています。これは同じヴィンテージのドーヴィサのレブルーズ 100点、レクロ 98+点に次ぐ評価で、ラヴノーのクロ 97点よりも高く、3者の実力が拮抗している証でもあります。同じく『ヴィノス』のレビューアであるニール マーティンは、2018年8月の記事で以下のよう述べています。

「シャブリの二大巨匠にドメーヌ ラヴノーとヴァンサン ドーヴィサを挙げる人が多いが、私は3番目にドメーヌ ジャン ポール & ブノワ ドロワンを加えたい。ここ5、6年の間に、ブノワ ドロワンは本当に品質を向上させてきた。毎年開催される「ブルグフェスト」のブラインド テイスティングでは、ドロワンのワインがどれだけの頻度でベスト オブ ザ フライトに選ばれているかを誇張することは出来ない。何度も何度も、彼のワインは厳しい競争の中で輝きを放っている。今やドロワンはシャブリを代表する生産者の一人であることを受け入れる時が来たのだ」



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年4月時点のものです。

「シャブリ好きにとって 2022VT は喜ばしく、手に入れるべき年である。うまく造られたワインはシャブリらしい塩味、きりりとした要素に加え、フレッシュさと同時に熟した果実のフレーバーがある」 —『Decanter 2023.12.6』Chablis 2022: Full vintage report and top-scoring wines



< Chablis Grand Cru AOP >

※Les Preuses, Branchots は生産なし

FD084	2022	Chablis Grand Cru Vaudésir	¥20,000
FD083	2022	Chablis Grand Cru Valmur	¥20,000
FD086	2022	Chablis Grand Cru Grenouilles	¥23,500
FD085	2022	Chablis Grand Cru Les Clos <Hommage à Louis>	¥23,500

< Chablis Premier Cru AOP : Rive Droite (右岸) >

FD079	2022	Chablis Premier Cru Fourchaume (Vaupulent)	¥12,000
FD080	2022	Chablis Premier Cru Vaulorent (Les Quatre Chemins)	¥13,000
FD082	2022	Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre (Côtes de Bréchain)	¥13,000
FD081	2022	Chablis Premier Cru Mont de Milieu	¥12,000

< Chablis Premier Cru AOP : Rive Gauche (左岸) >

FD076	2022	Chablis Premier Cru Vaillons (Les Epinottes, Sécher, Les Chatains, Roncières, Le Beugnons)	¥10,000
FD078	2022	Chablis Premier Cru Montmains (Les Mont-Mains)	¥11,500
FD077	2022	Chablis Premier Cru Vosgros	¥10,000

< Chablis AOP >

FD075	2022	Chablis	¥6,800
-------	------	---------	--------

※クリュ名の横の () 内は小区画名です。表示の価格は本体価格 (税別) です。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 4 月時点のものです。



Decanter
94 pts



参照：<https://www.tenzingws.com/blog/2016/2/18/the-chablis-district-a-brief-overview-of-the-wines>
(弊社にて一部加工。黄色がドロワンの所有区画。その内、赤の斜線が引いてある箇所が問題となった区画)

1620年より続くドロワン家の誇りを込めた1本 トップ キュヴェ「レ クロ」の限定版

シャブリ グラン クリュ オマージュ ア ルイ 2022 Chablis Grand Cru Hommage à Louis

ドロワンを代表するグラン クリュ「レ クロ」ですが、特別なキュヴェ「オマージュ ア ルイ」としてリリースされました。ドロワンは、レ クロに3つの区画を所有しており、それらをブレンドして1つのキュヴェとして生産しています。近年、このうちの1区画が、ヴァルミュールに位置しているとして、INAOによって問題視されるようになりました。しかし、1920年にこの区画を取得した当時の証書の説明文にも「レ クロのリューディ」であると明記されており、また歴史的にも、100年以上にわたってレ クロとして認められてきました。そして何よりブノワが主張するのはこの区画のテロワールはレ クロであるという事実です。

しかしながら、INAOがシャブリのAOCを制定する以前からレ クロとして認められてきたのにもかかわらず、今後はこの区画の葡萄をレ クロにブレンドしてはならない、と決定されました。この決定に対し、すぐさま異論を唱えたものの、すぐには決断が下されず、結果として、ドロワンは2つの選択を迫られることになりました。1つは、この区画の葡萄をブレンドせずにレ クロをリリースすること。そしてもう1つは、今までのレ クロと同じ内容でありながら、名前を変えてリリースすることです。14代目当主ブノワが出した結論は後者でした。1920年にこの区画を取得した人物、ルイ ドロワンに敬意を表し、「オマージュ ア ルイ」という名の限定キュヴェとしてリリースしたのです。偶然にも、2020VTは取得からちょうど100年という記念すべき年でもありました。

2020VTに続き、2021VT、2022VTもこの名前で生産されていますが、中身はこれまで同様「レ クロ」であり、ドロワンの最高峰のワインとして君臨し続けています。なお、2023年5月の現地訪問の際に、「INAOが問題視した区画も、今後はレ クロとしてのリリースが認められることになった」とブノワは話してくれました。2023VTでは、名前もレ クロに戻るかもしれません。

★「デカンター」2023.12.6付の記事「Chablis 2022: Full vintage report and top-scoring wines」で94点&「Howard's pick: 30 great buys (アンディ ハワード MWが選ぶ素晴らしいお買い得シャブリ 30本)」のうちの1本として掲載。

白・辛口 <Alc. 13.0%> 熟成：ステンレスタンクと樽で8~10ヶ月
品番：FD-085/JAN：4935919960854/容量：750ml **¥25,850**(本体価格¥23,500)

「ラヴノーやドーヴィサとの違いは何ですか？」——ブノワに質問しました

1620年より、400年もの歴史を持つドロワンを牽引するのは、1975年生まれのブノワ ドロワン。シャブリの二大巨匠のひとつ、ドーヴィサで修業をした経歴を持ちます。「ラヴノーとドーヴィサのワインは本当に素晴らしい品質だよ」。そう答えた後、ブノワは言いよみながらも、次のように続けました。「ラヴノーやドーヴィサのワインは、開くまでに時間がかかるのが特徴だ。長期熟成向きであり、10~15年経過しないと本領を発揮しないワインが一部あるかもしれない。飲み頃を判断するのが難しいと言う人も多いただろう。一方で、私のワインは早く開く。それはテロワールの違いが早く表れることを意味し、扱っていて非常に面白いと顧客からは言われるよ。ちなみに、若いうちに飲んで、熟成させても美味しいワインを造っている。私が造るワインは20年以上の熟成も可能だ。一部をキープし、熟成させてリリースすることもできる。ただ、そうすると多くの顧客にワインが行き届かず、需要と供給のバランスが崩れてしまう可能性があるため、今のスタイルを保っている」。



弊社が初めてドロワンを訪問したのは1995年で、その時は先代のジャン ボール(ブノワの父)が対応してくれました。ブノワは1999年からドメーヌに参加し始め、25年以上にわたりシャブリを造り続けています。父の時代よりも樽香を控えめにし、各クリュの個性を表現しています。

CHABLIS GRAND CRU

シャブリ グラン クリュ ヴォーデジール 2022

Chablis Grand Cru Vaudésir

「分かりやすい美味しさ、女性的なスタイル。ブルゴーニュでたとえるなら、シュヴァリエ モンラッシェ」とブノワは話していました。比較的薄いレモンイエロー、パニラ香がしっかりと感じられます。わずかにミントの香りもします。丸みをおびていて、非常にしっかりした濃厚な厚みがあります。グラン クリュの中では一番早く飲み頃がやってきます。35%を樽、65%をステンレスタンクで発酵、8~10ヶ月熟成させます。

★「ヴィノス 2023.7」92-94点、「デカンター2023.10.18」92点

白・辛口 <Alc. 13.0%> 品番:FD-084/JAN:4935919960847/容量:750ml

¥22,000(本体価格¥20,000)

シャブリ グラン クリュ ヴァルミュール 2022

Chablis Grand Cru Valmur

「大きな石のようなイメージ。リッチさを感じる。しっかりとしたボディだが、ファットではない。レ クロに似ているが、唯一の違いはシレックスなどのミネラルの感じ方だ」、「厚みと骨格があるので、肉と合わせていただく」とブノワは話していました。レ クロと共に、最もミネラルを感じるシャブリです。畑は、南~南西向きです。40%樽、60%タンクで発酵、8~10ヶ月熟成させます。

★「デカンター2023.10.18」93点、「ヴィノス 2023.7」91-93点

白・辛口 <Alc. 13.0%> 品番:FD-083/JAN:4935919960830/容量:750ml

¥22,000(本体価格¥20,000)

シャブリ グラン クリュ グルヌイユ 2022

Chablis Grand Cru Grenouilles

ドロワゴンが所有する最も古い区画で、祖父の代の1947年に葡萄を植えました。大変人気が高く生産量が極わずかな為、限られた量しか入手出来ません。「レ クロのようなクラシカルさはないが、喜びを与えてくれるワイン。早くから楽しめるキュヴェだが、少し待って欲しいとも思える味わい」とブノワは話していました。熟成すると、ハチミツのニュアンスが出ます。アロマティックでまるやかさとジューシーさを感じさせ、またほのかに樽の持つ甘さが感じられます。

★「デカンター2023.10.18」95点、「ヴィノス 2023.7」92-94点

白・辛口 <Alc. 13.0%> 品番:FD-086/JAN:4935919960861/容量:750ml

¥25,850(本体価格¥23,500)

CHABLIS PREMIER CRU Rive Droite

シャブリ プルミエ クリュ フルショーム 2022

Chablis Premier Cru Fourchaume

「フルショームは常にリッチで酸が豊富、しっかりとしたボリュームがある」とブノワは話していました。ヴォーピュランの区画の葡萄を使用しています。茶色から赤色の粘土に覆われたキンメリジャン土壌で、根が深く張り、よりリッチなワインとなります。力強く、ミネラルが感じられます。粘土層は深いため、夏にも十分な水分を確保します。西~南西向きです。一部に樽を使って発酵、8~10ヶ月熟成させます。

★「ヴィノス 2023.7」92-94点、「デカンター2023.10.18」92点

白・辛口 <Alc. 13.0%> 品番:FD-079/JAN:4935919960793/容量:750ml

¥13,200(本体価格¥12,000)

シャブリ プルミエ クリュ ヴォーロラン 2022

Chablis Premier Cru Vaurorent

「フルショームとはキャラクターが違うのでヴォーロランとしてリリースしています。モンテ ド トネールのように華やか。フリンティ、シャープで非常にピュア」。プルミエ クリュ フルショーム内の優れた特別な区画(サブクリマ)のひとつで、「ヴォーロラン」としてリリースすることが認められています。グラン クリュの丘に位置する唯一のプルミエ クリュで、グラン クリュ レ ブルーズに隣接しています。ステンレスタンクと、一部は樽を使って発酵、8~10ヶ月熟成させます。

★「デカンター2023.10.18」94点、「ヴィノス 2023.7」91-93点

白・辛口 <Alc. 13.0%> 品番:FD-080/JAN:4935919960809/容量:750ml

¥14,300(本体価格¥13,000)

シャブリ プルミエ クリュ モンテ ド トネール 2022

Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre

「プルミエ クリュの中で最もクラシカルなワイン。ヴォーロランのような持続性に、フリント、シレックスがあり、ミネラルもあります。モンテ ド トネールは長熟タイプなので、新しいヴィンテージを飲むならヴァイヨンがおすすめです。モンテ ド トネールは15年後に美味しい」とブノワは話していました。ブノワは、ミネラルと力強さを兼ね備えたこのワインが一番好きだと言います。

★「デカンター2023.10.18」93点、「ヴィノス 2023.7」92-94点

白・辛口 <Alc. 13.0%> 品番:FD-082/JAN:4935919960823/容量:750ml

¥14,300(本体価格¥13,000)

シャブリ プルミエ クリュ モンド ミリュ 2022

Chablis Premier Cru Mont de Milieu

「毎年同じ白い花や桃の香りの特徴がある、コンドリュエにも似た、ニュアンスのある分かりやすい美味しさがモンド ミリュ」とブノワは話しています。フローラルな香りが特徴で、ミネラル感にあふれています。丘陵全体が、石灰岩粘土と白い石灰岩の小石からなる非常に均質なキンメリジャン土壌です。南向きです。25%樽、残りをステンレスタンクで発酵、8~10ヶ月熟成させています。

★2022VT:「ヴィノス 2023.7」92-94点、「デカンター2023.10.18」92点

白・辛口 <Alc. 13.0%> 品番:FD-081/JAN:4935919960816/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2024年4月時点のものです。

CHABLIS PREMIER CRU Rive Gauche

シャブリ プルミエ クリュ ヴァイヨン 2022

Chablis Premier Cru Vaillons

「モンマンよりミネラルが強い。自分の好きなスタイルで、樽とミネラルのバランスが素晴らしいと思う」とブノワは話していました。力強くなりすぎないので、食事に合わせやすいワインで、最もレストランに向く1本と言えます。酸味がほどよく、ミネラル感がしっかりしています。樽も嫌味がなくバランスがとれています。レ エピノット、セシェ、レ シヤテン、ロンシエール、ル プニヨンの5つの小区画の葡萄を使用しています。南～南東向きです。20%樽、80%はステンレスタンクで発酵、8～10ヶ月熟成させます。

★「ヴィノス2023.7」92-94点、「デカンター2023.10.18」92点

白・辛口 <Alc. 13.0%> 品番:FD-076/JAN:4935919960762/容量:750ml

¥11,000(本体価格¥10,000)

シャブリ プルミエ クリュ モンマン 2022

Chablis Premier Cru Montmains

「モンマンの特徴は分かりやすさ。ヴァイヨンよりもリッチだが、ミネラルが控えめ。スパイシーなアロマが特徴で、クリームを使った料理に合わせられる。冷やし過ぎず12度位で飲んで欲しい」とブノワは話していました。フルショームと同じく力強いワインです。柑橘系でリッチな味わい、まろやかな口当たり、滑らかで熟した果実の香りがあります。レ モン マンの区画の葡萄を使用します。畑は南東向き。土壌が深いため、リッチさをもった葡萄が育つので、樽の比率を多くしています。35～40%を樽で、残りはステンレスタンクで発酵、約10ヶ月熟成させます。

★「デカンター2023.10.18」93点、「ヴィノス2023.7」91-93点

白・辛口 <Alc. 13.0%> 品番:FD-078/JAN:4935919960786/容量:750ml

¥12,650(本体価格¥11,500)

シャブリ プルミエ クリュ ヴォグロ 2022

Chablis Premier Cru Vosgros

「骨格がしっかりとしている。収穫時に糖度をしっかりと確認し、仕上がった際のアルコールが高くないように気をつけている。粘性が強いので、よりリッチになる」とブノワは話していました。畑は、南～南西向きです。ミネラルを保つため樽は使用しません。ステンレスタンクで発酵後、8～10ヶ月熟成させます

★「ヴィノス2023.7」92点、「デカンター2023.10.18」91点

白・辛口 <Alc. 13.0%> 品番:FD-077/JAN:4935919960779/容量:750ml

¥11,000(本体価格¥10,000)

CHABLIS

シャブリ 2022

Chablis

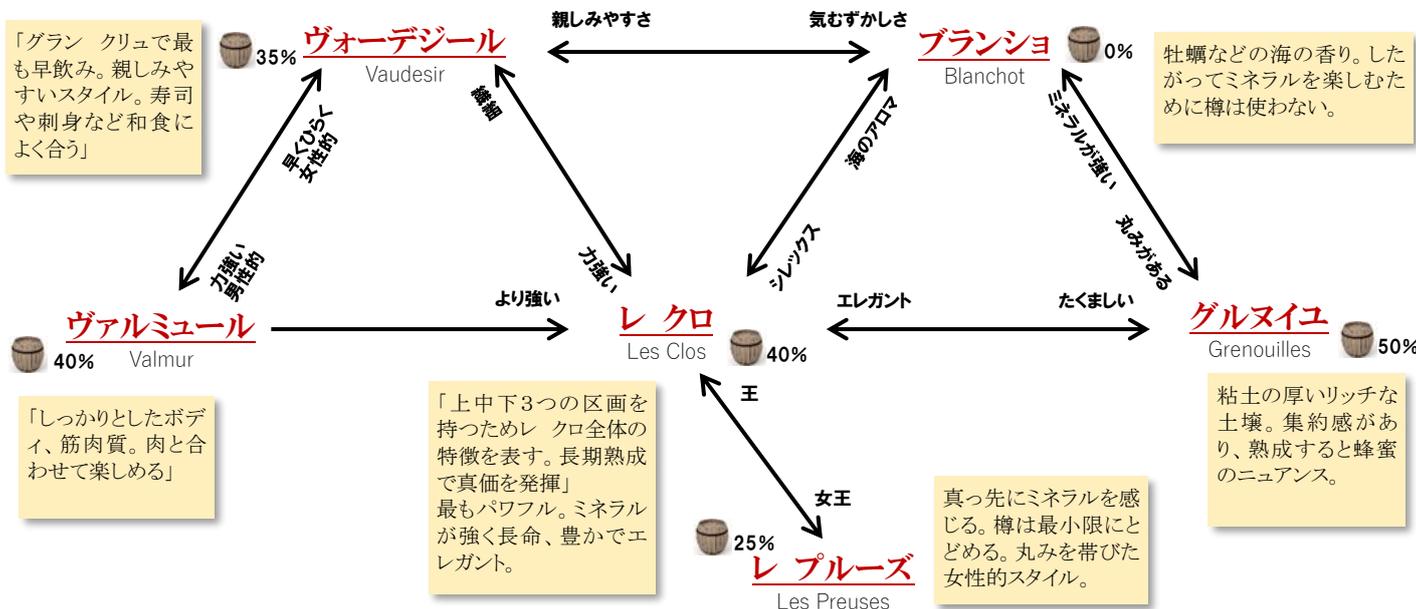
果実のまろやかさとフルーティでバランスの良い落ち着いた、しっかりしたコクがあるハイレベルなシャブリです。ステンレスタンクで発酵、澱と共に8～10ヶ月熟成させています。タンクで熟成させることでワインのボリュームが上がります。必要な期間を経たらボトルに入れてフレッシュさをキープしています。

★「デカンター2023.10.18」92点

白・辛口 <Alc. 12.5%> 品番:FD-075/JAN:4935919960755/容量:750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

< ブノワ ドロワンの言葉をもとにしたグラン クリュの相関図 >



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年4月時点のものです。