

ドメーヌを運営する、姉のポリヌ（右）と妹のマリー（左）

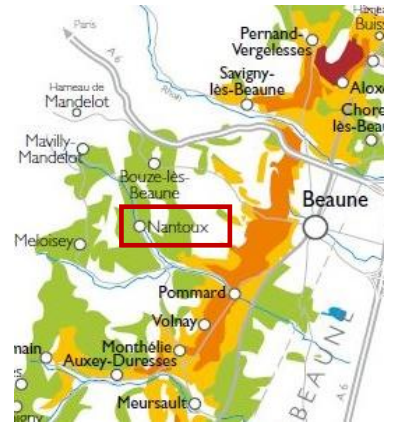


P&F  
CHARLES PÈRE & FILLE

## シャルル ペール エ フィューユ

### 気候変動によって注目される“オート コート ド ボーヌ”のワイン 新しい醸造所が完成し、更なる品質向上が期待できる生産者

シャルル ペール エ フィューユはオート 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、バ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、バスカルの娘ポリヌが加わり、新たにシャルル ペール エ フィューユを立ち上げました。2021年には、ポリヌの妹であるマリーが参加しています。ポリ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、ポリヌが中心となって運営をしています。『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」ではトップにバスカルとポリ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。



現在、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4ha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、ニューイ 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。「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、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。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2025年5月時点のものです。



## 新しいセラーになり、今後さらなる品質向上に期待

シャルル ペール エ フィューでは建設中だった新しいセラーが完成し、2023VTの発酵は新しいセラーで行われました。「新しいセラーが完成し保管スペースが増えたため、できることも増えました。これまでは、樽での熟成が終わったらすぐにボトリングをしていましたが、2023VTからは一度ステンレスタンクに移して保管し、ベストなタイミングになったらボトリングすることができます」とポリーヌは話します。これまでの手狭なセラーでは、次のヴィンテージのワインをタンクに入れるために早めに瓶詰をしなければならないワインもありましたが、今後はそうした心配はなく、クオリティの向上が期待できます。弊社は、2023年と2024年に現地訪問し、2022VTと2023VTを試飲しましたが、ワインの品質がさらに上がっていることを実感いたしました。



## ヴィンテージについて

「2021VTは春の霜害に加え、天候不順（冷涼で多雨）が影響し収穫量が70%減となりました。2022VTは、フレッシュで飲み込みやすい2021VTと、パワフルな2020VTの両方の特徴を持っています。品質、収量のどちらも良いヴィンテージです。2023VTも2022VTに似ており、品質・収量もマ満足のいく結果となりました」とポリーヌは話します。



▲QRより、2024年5月の現地視察レポートがご覧いただけます。

# Les Vignes de Deffend

## 単一区画のシャルドネを使った、白の自信作

「日当たりが良く、毎年しっかりと良く熟した葡萄が出来る」とポリーヌが語る区画『デファン』。特に素晴らしい品質のシャルドネが育ちます。デファンのピノ ノワールは他とブレンドするため、「デファン」というキュヴェ名は白ワインのみに付けられています。

### ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ブラン レ ヴィーニュ ド デファン 2022

**Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc Les Vignes de Deffend**

日当たりが良く毎年、しっかりと良く熟した葡萄が出来る区画からのワインです。白い花やミネラルのノートが感じられるアロマが広がります。非常にエレガントな口当たりです。樽熟成によるローストしたアーモンドやヘーゼルナッツの心地よい風味が感じられます。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。除梗した後、空気圧プレスでゆっくりと柔らかく压榨します。ステンレスタンクで発酵後、フレンチオーク樽で10～12月熟成させます。輝きのある金色、年間生産量は約3,000本です。



標高が高く、日照が強いデファンの畑

【白・辛口】 <Alc.12.0%> <蠟キャップ>

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：シャルドネ 100% 熟成：フレンチオーク樽で10～12月

品番：FD-164/JAN：4935919961646/容量：750ml

**¥5,500**(本体価格¥5,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年5月時点のものです。



# Cuvée du Menhir

シャルル ペール エ フィュー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』



## ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ブラン キュヴェ デュ メニール 2022

**Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc Cuvée du Menhir**

エキゾチックなフルーツのアロマ、丸くソフトな口当たり、ミネラルの要素も感じられます。さらにかすかに柔らかな樽の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。除梗した後、空気圧プレスでゆっくりと柔らかく压榨します。発酵後、フレンチオーク樽で12ヶ月熟成させます。

【白・辛口】 <Alc.12.5%> <蠟キャップ>

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：シャルドネ 100% 熟成：フレンチオーク樽で12ヶ月

品番：FD-165 / JAN：4935919961653 / 容量：750ml

**¥6,380**(本体価格¥5,800)

## 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 2022

**Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge Cuvée du Menhir**

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があり、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.13.0%> <蠟キャップ>

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：フレンチオーク樽で12ヶ月

品番：FD-169 / JAN：4935919961691 / 容量：750ml

**¥6,380**(本体価格¥5,800)

## アンフォラから着想を得て生まれた 特別な樽『メニール』

パスカルは、ワイン造りの工程において、熟成は非常に大切だと考えています。オート コート ド ボーヌのキュヴェ「メニール」は、パスカルがアンフォラからインスピレーションを得て樽メーカーに特別に注文した、上部が狭い形状の木樽で熟成させています。パスカルは、この特別な樽に「メニール」という名前をつけました。メニールとは先史時代の巨石記念物「メンヒル」のフランス語での呼び方で、1本の長い石を縦にして立てたものです。

「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。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を得られます。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。熟成させると成分がワインにしっかりと溶け込み、澱が出にくくなるそうです。」とポリーヌは話してくれました。





オート コート ド ボーヌのスタンダード クラス  
上品でまるみのある、スムーズな口当たりが魅力

ブルゴーニュ オート コート ド  
ボーヌ ブラン 2022  
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc



オート コート ド ボーヌのシャルドネ

柑橘系の果実の後から、白桃やハチミツの華やかなアロマが広がります。上品で丸みのあるスムーズな口当たりが魅力です。後味にかすかにローストしたアーモンドの要素が感じられます。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。除梗した後、空気圧プレスでゆっくりと柔らかく圧搾します。発酵後、フレンチオーク樽で10~12ヶ月熟成させます。年間生産量は約4,000本です。

【白・辛口】 <Alc.12.5%> <蠟キャップ> 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：シャルドネ 100%  
熟成：フレンチオーク樽で10~12ヶ月  
品番：FD-163/JAN：4935919961639/容量：750ml

**¥4,950**(本体価格¥4,500)



オート コート ド ボーヌの樹齢の古いピノ ノワールを使用  
熟した果実の風味が特徴

ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ルージュ  
ヴィエイユ ヴィーニ 2022  
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge Vieilles Vignes

オート コート ド ボーヌの2つの区画の葡萄で造ります。葡萄の平均樹齢は約50年です。チェリーやカシスの豊かなアロマが感じられます。タンニンもしっかりしていますが、良く熟し、綺麗にこなれています。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3,000本です。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%> <蠟キャップ>  
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：フレンチオーク樽で12ヶ月  
品番：FD-168/JAN：4935919961684/容量：750ml

**¥5,720**(本体価格¥5,200)



手頃な価格で楽しめるブルゴーニュ ワインとしておすすめのコトー ブルギニオン  
ガメイを主体にピノ ノワールをブレンド、飲みやすく仕上げました

コトー ブルギニオン ルージュ 2022  
Coteaux Bourguignons Rouge

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.12.5%> <蠟キャップ>  
国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.コトー ブルギニオン  
葡萄品種：ガメイ、ピノ ノワール 熟成：フレンチオーク樽で12ヶ月  
品番：FD-166/JAN：4935919961660/容量：750ml

**¥3,630**(本体価格¥3,300)



コトー ブルギニオンの畑



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年5月時点のものです。

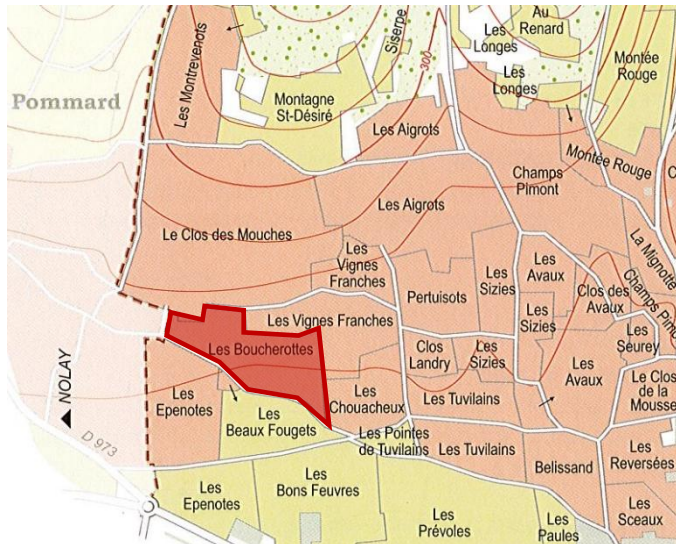
# ポマールとの境界に位置するボーヌのプルミエ クリュ

2つのワインの畑は50mほどしか離れていませんが、しっかりとテロワールの違いが表現されています



## ボーヌ ルージュ プルミエ クリュ レ ブシュロット 2021 Beaune Rouge Premier Cru Les Boucherottes

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。フィネスがあり、エレガントなタンニンが感じられます。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%> <蠟キャップ>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート・ド・ボーヌ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ・ノワール100%

熟成：228Lのフレンチオーク樽で12ヶ月

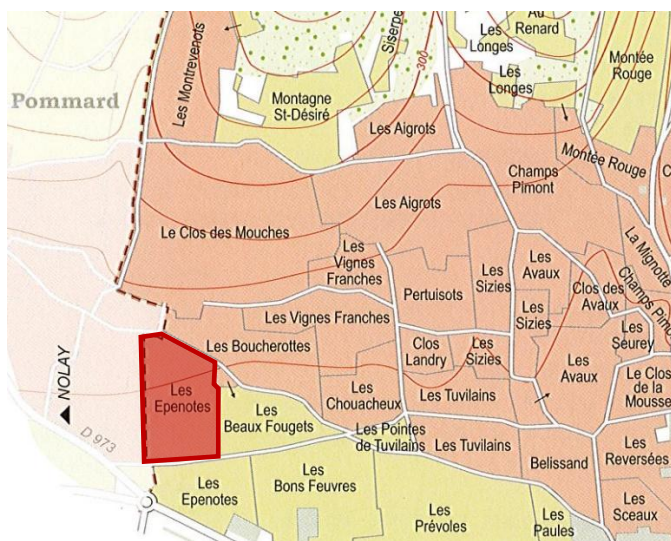
品番：FC-927/JAN：4935919319270/容量：750ml

**¥10,780**(本体価格¥9,800)

## DM 初登場

## ボーヌ ルージュ プルミエ クリュ レ ゼプノ 2022 Beaune Rouge Premier Cru Les Epenottes

イチゴやラズベリーを思わせる赤い果実のアロマにかすかにリコリスの要素があります。味わいにもアロマと同じ果実が感じられ、エレガントでありつつもふくよかなボディがあります。レ・ブシュロットよりもドライなタンニンが感じられます。年間生産量は約4,000本です。畑の面積は0.61ha、平均樹齢40年、収穫量は40hL/ha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。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.13.0%> <蠟キャップ>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート・ド・ボーヌ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ・ノワール100% 熟成：228Lのフレンチオーク樽で12ヶ月

品番：FD-170/JAN：4935919961707/容量：750ml

**¥12,100**(本体価格¥11,000)



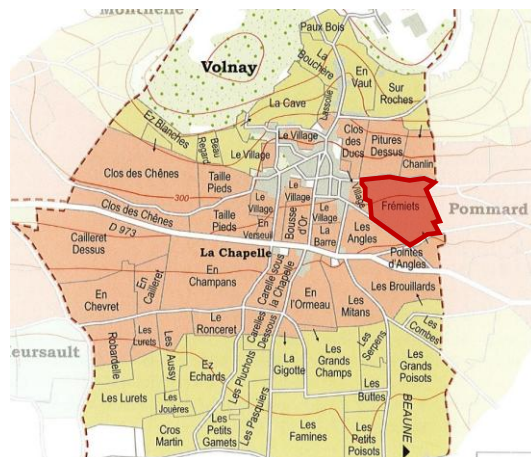
## 2021VTらしいエレガントな味わいが楽しめる ヴォルネイのプルミエ クリュ



### ヴォルネイ プルミエ クリュ レ フルミエ 2021 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。畑で選別しながら手摘みで収穫し、さらにセラーに運んだ後、振動式の選果テーブルで丁寧に選別します。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。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.13.0%> <蠟キャップ>  
国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート ド ボーヌ/A.O.C.  
葡萄品種：ピノ ノワール 100%  
熟成：228Lの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)

## 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

### ジュヴレ シャンベルタン 2022 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.13.0%> <蠟キャップ>  
国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート ド ニュイ/A.O.C.  
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：228Lのフレンチオーク樽で12ヶ月  
品番：FD-172/JAN：4935919961721/容量：750ml **¥15,950**(本体価格¥14,500)

### ポマール 2021 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.13.0%> <蠟キャップ>  
国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート ド ボーヌ/A.O.C.  
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：228Lの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)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年5月時点のものです。