



DOMAINE GOUBARD ドメーヌ グバール



左から、ヴァンサン（栽培担当）、ピエール-フランソワ（醸造担当）

1991年以來、弊社が30年以上取り扱いを続ける生産者 ジヴリのポテンシャルの高さが感じられる実力派ドメーヌ



ミシェル グバール
(1999年訪問時に撮影)

ドメーヌ グバールは、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。

1999年の訪問以來、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 グバール (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 グバール エ フィス (Michel Goubard et Fils)」の表記でリリースを続けています。グバー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2025年7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。



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-フランソワは話します。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%が自家元詰めで、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、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、重なり合っただけで沈み、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、精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。



<ヴィンテージ情報>

2022

2022年は「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 プルギニオン 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。

2023

2023年は暑く乾燥した年で、収穫は早まりました(9月初旬)。その結果、美しい色合い、アルコール度数は高めでタンニンがしっかりとあり、非常に集約のあるワインが出来ました。今飲んで美味しく、長期熟成させることも可能です。

2024

2024年はかなり雨が多く、晴れた日が少ない年でした。収穫は通常通り、9月20日から始まりました。2023年よりも軽めの色合いとボディですが、非常にフルーティでフィネスがあり、ピノ ノワールらしさがよく表現されています。

ドメヌ 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 2022

Bourgogne Côte Chalonnaise Vieilles Vignes

ドメヌ グバルが長年作り続けている、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 クルテベ(Claude Courtépée)の姿がラベルに描かれています。クルテベは、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、顕著な黒ずぐりの香り、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。



限定
700 本

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を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いきます。例えば、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】 <Alc. 14.0%> ★「アシェット2025」1 星
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.
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

¥4,180(本体価格¥3,800)

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 2023

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。粘土とシルトの混ざる土壌、標高 150m、南東向きのなだらかな平地にあります。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。余韻はとてもジューシーです。仕立てはギヨー、1 本の枝に 8 芽を残します。収量は 40hL/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。アルコール発酵と醸しはコンクリートタンクで 8~10 日間行います。発酵中、ピジャージュとルモンターージュを 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。熟成は全体の 80%をステンレスタンク、20%を 228L のバリックで約 12 ヶ月行います。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ルリングします。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 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.
葡萄品種：ピノ ノワール 100%
熟成：80%をステンレスタンク、残りを 228L の樽で約 12 ヶ月
品番：FD-295/JAN：4935919962957/容量：750ml

¥4,730(本体価格¥4,300)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 7 月時点のものです。



ドメーヌ グバールの最上級ワイン 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 2022

Givry Rouge Premier Cru La Grande Berge

プルミエ クリュの「ラ グランド ベルジェ」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。



ラ グランド ベルジュの畑

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> ★「アシェット2025」1星

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ コート シャロネーズ ジヴリ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：オーク樽（新樽20%）で12ヶ月

品番：FD-296/JAN：4935919962964/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)

光学式の選果台で選別し、100%除梗して健全な果実のみを使用

コトー ブルギニョン ルージュ 2023

Coteaux Bourguignons Rouge

畑はサン デセール村に位置し、標高300m、北東向き、土壌は粘土石灰質です。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。収穫した葡萄は選果台で選別し100%除梗します。ピノ ノワールとガメイと一緒にコンクリートタンクに入れ25~30度にコントロールしながら発酵させます。発酵後、空気圧プレスで圧搾し、同じコンクリートタンクで約10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】 <Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ

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約10ヶ月

品番：FC-988/JAN：4935919319881/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



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 2022

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)」(1ha、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】 <Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ コート シャロネーズ ジヴリ

葡萄品種：シャルドネ100% 熟成：80%をステンレスタンク、20%をオーク樽（新樽）で8ヶ月

品番：FC-370/JAN：4935919313704/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年7月時点のものです。