

# シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 特集

2025年5月、弊社の現地視察チームはモルドバとフランスに飛びました。実際の葡萄畑やセラーを見学し、生産者と直接話すことで得られる最新情報ばかりで、大いに実りある訪問となりました。そんな中、シャブリではある一つの現象が起きていました。「今、フランスでは高騰したプルミエ クリュの代わりに、ヴィエイユ ヴィーニュの需要が高まっている」。昨今、シャブリでは気候変動の影響が著しく、手に取りやすい価格帯とは言えなくなってしまったかもしれません。しかし、シャブリには唯一無二の個性があり、その味わいを求めるお客様も多くいらっしゃいます。そこで今回、現地視察チームの営業スタッフによる「シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ セミナー」を社内にて開催し、4つの生産者のワインを比較することにしました。そこで得た気づきとともに、「シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ」の魅力をお伝えいたします。

## ヴィエイユ ヴィーニュ

規定はないが、おおむね樹齢40年以上。  
今回の4銘柄は45~65年。

- ①地中深くに根を張る
- ②収量が自然と落ちる
- ③果皮が厚くなる
- ④保水性が高く乾燥した  
ヴィンテージに強い



「プルミエ クリュやグラン クリュは畑の違いだが、地中深くに根を張るヴィエイユ ヴィーニュも、地層の違いによる変化があると考えられる。これは横と縦の違いであり、変化という点ではクリュの違いにも匹敵するのではないかと、ノーマルのシャブリよりもワンランク上の“スペシャルエディション”と言える」。

「プルミエ クリュやグラン クリュは、テロワールを表現するのに時間がかかることが多い。一方で、ヴィエイユ ヴィーニュは早くからその特徴が現れている。実際に、試飲の際にグラン クリュの後に提供する生産者もいる。熟成を待たずに違いを表現できるのはとても魅力的。“シャブリ好き”や“シャブリ通”にこそお勧めしたい!」



シャブリ通は、**“V.V.を選ぶ”**

## シャブリ セレクション ヴィエイユ ヴィーニュ 2020 Chablis Sélection Vieilles Vignes



セラーに近い丘の斜面にある畑で、毎年同じ区画の葡萄を使います。プヌマティックプレスで柔らかく压榨した後、果汁は低温で 20 時間置き澄下げします。その後 18 度に温度管理しながら発酵させます。骨格付けのために 20%を 228L のブルゴーニュ樽で、80%はステンレスタンクで発酵、熟成させます。マロラクティック発酵は 16 度で数週間行います。ワインは澱と共に 2 ヶ月寝かせます。澱引きした後のワインはさらに温度管理したステンレスタンクと樽で 4 ヶ月熟成させます。清澄はせず、目の粗いフィルターをかけて瓶詰めします。スイカズラのような花、白桃やアブリコットのアロマがあり、シャブリらしいミネラルが感じられます。控えめな木樽由来の風味が、シャブリに特徴的な緊張感を際立たせると同時に、風味に丸みを与えています。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ  
等級：A.O.C. シャブリ 生産者：ファミーユ サヴァリー  
葡萄品種：シャルドネ 100%  
熟成：80%ステンレスタンク、残りを 228L の樽で 6 ヶ月  
品番：FC-829/JAN：4935919318297/容量：750ml

**¥5,280**(本体価格¥4,800)

### FAMILLE SAVARY/ファミーユ サヴァリー

「マリニー村のセラーの近くにある区画で、平均樹齢は 45～50 年です。このワインは、最初の香りの時点ですでにミネラル感が際立っており、驚くほど豊かな果実味に溶け込んでいます。少し空気と触れさせると、フルーティな要素は、より繊細な核果実の印象に変化します。ヴィエイユ ヴィーニュに求められる要素の全てを備えています」



## シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2021 Chablis Vieilles Vignes



ヴィエイユ ヴィーニュはベヌ村の 1.60ha の単一区画「レ ヴォー ラゴン (Les Vaux Ragons)」の葡萄を使用しています。土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土、葡萄の平均樹齢は 50 年、栽植密度は 6,000 本/ha です。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用し、ステンレスタンク 50% とオーク樽 50%で行います。樽の大部分は 228L の樽、一部 1200L、新樽比率は 5%です。金色を帯びた淡い黄色、最初に樽熟成によるオークの後から、白い果実やトロピカルフルーツのアロマが広がります。口に含むと、樽熟成によるとても心地よいしなやかさが感じられます。余韻にはバランスのとれた酸と樽のバニラや香ばしさがうまく混ざり合っています。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ  
等級：A.O.C. シャブリ 生産者：ドメーヌ コルボワ  
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクとオーク樽で熟成  
品番：FC-920/JAN：4935919319201/容量：750ml

**¥5,500**(本体価格¥5,000)

### DOMAINE COLBOIS/ドメーヌ コルボワ

「ベヌ村の 1.60ha の単一区画で、平均樹齢は 50 年です。ヴィエイユ ヴィーニュをプルミエ クリュの後に試飲していただく理由は、ヴィエイユ ヴィーニュの方がリッチで丸みのあるスタイルだからです。通常シャブリとプルミエ クリュには木樽を使用せず、このヴィエイユ ヴィーニュにのみ使用しています。ただし、シャブリの繊細な個性をキープできるよう、12hL の大樽を使用します」





## シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2022

### Chablis Vieilles Vignes

ヴィエイユ ヴィーニュの畑は2ha、南向きで日当たりの良い場所にあります。樹齢約65年の3つの区画の葡萄から造られています。収穫した葡萄は空気圧プレスで压榨し、ステンレスタンクで19度に温度コントロールしながら15日間発酵させます。熟成もステンレスタンクで12ヶ月行います。樹齢の高い葡萄から非常に集約のあるワインが生まれます。熟した桃を思わせる甘く複雑なアロマがあります。口に含むとしっかりとしたボディ、非常にバランスのよい味わいがあります。スタンダードのシャブリとは一味異なる独自の個性を持っています。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ  
等級：A.O.C. シャブリ 生産者：ドメヌ デュ コロンビエ  
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで12ヶ月  
品番：FD-033/JAN：4935919960335/容量：750ml

**¥6,380**(本体価格¥5,800)

### DOMAINE DU COLOMBIER

／ドメヌ デュ コロンビエ

「3つの区画に分かれており、面積は2haで、樹齢は約65年です。通常のシャブリよりも良く熟すので、集約があって桃のようなアロマが出ます。典型的ではないスタイルで、複雑で酸は少し穏やかです。近年、プルミエ クリュの価格が高騰しているため、フランスではヴィエイユ ヴィーニュに対するレストランからの需要が非常に高くなっています」



## シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2023

### Chablis Vieilles Vignes

このワインは、なんと70年以上の樹齢の葡萄を使っていて、良いヴィンテージにしか造りません。畑は3つの区画に分かれていて、2つ（合計0.8ha）はスラン川の右岸（東側）です。シャブリに典型的なキンメリジャン土壌で牡蠣の化石が混ざっています。3つ目の区画はスラン川の左岸（西側）にあり、石混じりの土壌です。右岸の畑のひとつは、1954年に祖父ピエール ピクによって植えられたもの。残り2つは、1970年代に、ディディエとパスカルがドメヌの仕事に加わった際に購入したものです。標高180mで、丘陵地の高台、斜面。東向きと南西向きです。植栽密度は5,500本/ha。途中でステイラージュを行います。回数は年によって異なります。そのため果実味をストレートに持ち、クリーンでまろやかな味わいを感じられます。11~13度に保ち、ステンレスタンクで12ヶ月熟成させます。レモンのような爽やかな酸があり、スタンダードとは全く違うスタイルです。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ  
等級：A.O.C. シャブリ 生産者：ジルベール ピク エ セ フィス  
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで12ヶ月  
品番：FD-138/JAN：4935919961387/容量：750ml

**¥7,150**(本体価格¥6,500)

### GILBERT PICQ ET SES FILS

／ジルベール ピク エ セ フィス

「3つの区画に分かれており、樹齢は70年以上です。通常のシャブリとは全く異なるスタイルで、レモンのような爽やかな酸があります」。ディディエは多くを語らないため、コメントは控えめ。代わりに現地視察チームのコメントをご紹介します。「味わいのボリュームや複雑さが圧倒的です」。

