

左から、グザヴィエ（従業員）、ディディエ ピク

2025
フランス
現地視察

GILBERT PICQ ET SES FILS

ジルベール ピク エ セ フィス

1985 年の輸入開始から 40 年愛され続ける生産者による ステンレスタンク熟成で造り上げる“シャブリの完成形”

ジルベール ピク エ セ フィスは、1895 年から続く家族経営のドメヌです。シャブリの南東にあるシシェ村に位置しています。1976 年に父ジルベール ピクから引き継いだディディエ（1958 年生まれ／醸造責任者）とパスカル（1962 年生まれ／栽培責任者）の兄弟によってワイン造りが行われています。彼らのシャブリは、すべてのワインを野生酵母で発酵させており、樽を一切使わずにその土地の持つ個性、テロワールを最大限に表現していることで知られています。近年、「ワイン アドヴォケイト」や「ヴィノス」でもトップ生産者として注目されています。弊社がジルベール ピクを初めて訪問したのは 1983 年、輸入を開始したのは 1985 年のことです。2025 年は、取り扱いを始めてちょうど 40 年という記念すべき節目の年となります。社長の稲葉は、「いまだに初めてこのドメヌへ行ったときの感動は忘れがたいものです。私どもは、このドメヌを訪れて初めて、品質のよいシャブリがいかに長くよい状態を保ち続けるか、身をもって知らされました」と当時を振り返ります。



1996 年訪問時に撮影

- ・ 輸入開始からちょうど 40 年！
- ・ ワイン造りに関して秘密無し
- ・ 澱との接触期間は長年の経験が決める
職人技が生む個性ある味わい
- ・ 野生酵母とステンレスタンクで
テロワールを表現する
- ・ 2022VT は「美しい年」
- ・ 2023VT は「22VT に似たとても良い年」

2025 年 5 月の現地訪問時には、今年から修業のために一緒に働いているというグザヴィエが「ディディエの素晴らしいところは、ワイン造りに関して秘密が無いことです」と話していました。また、熟成を澱とともに長く行うことについて改めて質問してみると、ディディエは「澱はワインに旨味や複雑味を与える。澱との接触期間を長くすることでワインにとって悪いことはひとつもなく、むしろプラスに働く。ただし、長すぎれば良いというものではなく、経験と毎日の試飲から、これ以上良くならないと判断するまで熟成を続けているんだよ」と話してくれました。

■ ヴィンテージ情報

- ・ 2022VT: 「美しい年。質・量ともに素晴らしい。収穫時期も早かった」。
＜視察スタッフの感想＞ 酸、ミネラル、純粋な果実味の美しさが凄い！
- ・ 2023VT: 「とても良いヴィンテージで 2022VT に似ている」。
＜視察スタッフの感想＞ まさにピクの年と言えるほどの出来！

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。

斜度 55% (約 30 度) の急斜面にある特別なプルミエ クリュ グラン クリュに近いスタイルのシャブリ



シャブリ プルミエ クリュ ヴォークパン

Chablis Premier Cru Vaucoupin

【22VT：限定 30 本】

Vinous
92-94 点

南向きの畑です。標高は 160m で、村で一番高く、斜度 55% (約 30 度) のきつい斜面です。粘土と石灰岩土壌で、石が多くあり、ヴォグロよりも粘土が多くなっています。葡萄樹は 1990 年と 2005 年に植樹されました。植栽密度は 6,500 本/ha。急斜面のため、手摘みで収穫し、収穫量は 50hL/ha です。11~13 度に保ち、ステンレスタンクで 12 ヶ月熟成させています。凝縮された果実味、豊かなミネラル、シャブリ本来の美しい酸味が素晴らしく調和のとれたワインです。現地でも入手困難なワインで、特別に譲っていただいています。凝縮感があり、それでいてデリケートな性格を持っています。「ヴォークパンの土壌はグラン クリュ (ブランショ) に似ているので、いつもヴォグロよりコクがある」とディディエは話していました。



【白・辛口】 <('22VT)Alc.12.5%> <('23VT)Alc.13.0%>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C. 葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：ステンレスタンクで澱とともに最低 12 ヶ月

★2022VT：「ヴィノス 2023.7」92-94 点 ★2023VT：「ヴィノス 2024.6」92-94 点

【2022VT】品番：FD-140/JAN：4935919961400/容量：750ml

¥8,800 (本体価格¥8,000)

【2023VT】品番：FD-401/JAN：4935919964012/容量：750ml

¥11,000 (本体価格¥10,000)

「本物のシャブリ好きにはしっかりと届くものがある。
ドロワン、グロソ、ピクがたいへんすぐれたものを造っている」

——ジャスパー モリス MW



シャブリ プルミエ クリュ ヴォグロ

Chablis Premier Cru Vosgros

'22VT: Vinous
93 点

'23VT: Vinous
92-94 点

ピク家のワインを代表するプルミエ クリュで、小石が多く、3 方向から囲まれた谷状の地形です。標高は 180m。東向きと南西向きの 2 区画です。それぞれの区画の葡萄樹は、1960 年~1962 年と、1986 年に植樹されました。土壌は粘土と石灰岩で、石が多く、ミネラルが豊富です。植栽密度は 6,000 本/ha で、収穫量は 55hL/ha。11~13 度に保ち、ステンレスタンクで 18 ヶ月熟成させます。緑がかった黄金色、酸味と果実味がすばらしく、調和のとれた味わいをもっています。ディディエは「骨格があり、持続性があって余韻が長い」と話します。



【白・辛口】 <Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで澱とともに最低 18 ヶ月

★2022VT：「ヴィノス 2024.6」93 点 ★2023VT：「ヴィノス 2024.6」92-94 点

【2022VT】品番：FD-139/JAN：4935919961394/容量：750ml

¥8,580 (本体価格¥7,800)

【2023VT】品番：FD-400/JAN：4935919964005/容量：750ml

¥10,450 (本体価格¥9,500)



2025 年現地視察で実感した「ヴィエイユ ヴィーニュ」の面白さ シャブリ通にすすめしたい“スペシャル エディション”

シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2023 Chablis Vieilles Vignes

弊社では今年、全社員を集めて「営業によるスタッフセミナー」を開催しました。その時のテーマは“シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ”です。「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。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!」という内容でした。ジルベール ピクのこのワインも例外ではありません。

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、「オストレア ヴィルギュラ」と呼ばれる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。残り二つは、1970 年代に、ディディエとパスカルがドメー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が感じられます。11~13 度に保ち、ステンレスタンクで 12 ヶ月熟成させます。レモンのようなさわやかな酸があり、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/A.O.C.

葡萄品種: シャルドネ 100% 熟成: ステンレスタンクで澱とともに最低 12 ヶ月

品番: FD-138/JAN: 4935919961387/容量: 750ml

¥7,150 (本体価格¥6,500)



1985 年の取り扱い開始から 40 年のロングセラー エントリークラスでありながら完成された風味を持つ ディディエ ピクの職人技が発揮されたシャブリ

シャブリ 2023 Chablis

1985 年から取り扱っていますが、いつもその品質はシャブリに期待する以上のものがあり、ネゴシアンワインとは比べものになりません。シジェ村の五つの区画の葡萄を別々に醸造します。標高は 150~200m、東向きと北東向きです。土壌は粘土を豊富に含む石灰岩、牡蠣の貝殻の化石を含むジュラ紀後期のキンメリジャンで、ワインにミネラルや火打石の要素を与えます。植栽密度は 6,000 本/ha。収穫量は 55hL/ha です。ステンレスタンクで 11~13 度に保ち 12 ヶ月熟成させます。ほのかに緑がかった透明感のある色合い。香りの凝縮度が高く、グレープフルーツ、ライム、蜂蜜の香りと、鉄をなめているかのようなミネラル感があります。酸味は爽やかでライムを搾ったような印象です。

【白・辛口】 <Alc.12.5%> 国/地域等: フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種: シャルドネ 100% 熟成: ステンレスタンクで澱とともに最低 12 ヶ月

品番: FD-135/JAN: 4935919961356/容量: 750ml

¥5,280 (本体価格¥4,800)

「私はディディエ ピクのコレクションに本当に感銘を受けた。ワインは数年前よりもずっと洗練されている。このドメーヌのスタイルはどちらかと言うとフィネスより、もっと力強いものだったが、今はまったくそうではない。特にヴィラージュレベルのワインには、信じられないほど美味しいものがある」

——『Vinous 2020.7』より抜粋



採石場の上にある畑で、硬い石灰岩が特徴的です シャブリらしいしっかりとした強いミネラル感があります

シャブリ ドゥシュ ラ キャリエール Chablis Dessus La Carrière

'22VT: Vinous
91+点

'23VT: Vinous
91-93点

『採石場の上に』と名付けられた、特別な土壌の畑と古い葡萄樹から造られるシャブリ。35 年樹齢で西向きのスモンと呼ばれる畑と、32 年樹齢のパラディと呼ばれる真南向きの畑から造られます。これらは放棄された採石場の上にあります。土壌はドリルでも壊れない石灰質です。とてもよくまとまっていて、高い品質を持っています。葡萄樹の樹齢とこの土壌が、引き締まってお手本のようなミネラルをもたらします。バランスがよく、ミネラル感があり、シャブリらしさもしっかりとあります。

★2022VT:「ヴィノス 2024.6」91+点

★2023VT:「ヴィノス 2025.6」91-93 点

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等: フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種: シャルドネ 100% 熟成: 熟成: ステンレスタンクで澱とともに最低 12 ヶ月

【2022VT】品番: FD-137/JAN: 4935919961370/容量: 750ml **¥6,380**(本体価格¥5,800)

【2023VT】品番: FD-544/JAN: 4935919965446/容量: 750ml **¥7,150**(本体価格¥6,500)



プルミエ クリュのヴォークパンと隣接しており、同じ土壌を持っています 樹齢が古く集約した葡萄ができますが、フレッシュな酸も楽しめます

シャブリ アン ヴォデコルス 2022 Chablis En Vaudécors

※無くなり次第 2023VT に切り替わります。

Vinous
91-93点

プルミエ クリュのヴォークパンに隣接する区画で、標高約 180m の斜面に位置しています。ヴォークパンと同じ粘土石灰質土壌で小さな牡蠣の化石があります。粘土を多く含んでいますが、南西向きのため、ワインにはフレッシュさが感じられます。「土壌の専門家に見てもらったところ表面から 80cm 下は岩盤だった。根が岩盤の隙間に入っていくためにミネラル分豊かなワインになる」とディディエは話していました。1980~1982 年、1990 年に植樹したため、樹齢は約 30~40 年です。植栽密度は 5,500 本/ha。樹の仕立てが小さいことと葡萄の実が小さいこと、さらに樹齢が古いことから収穫量が限定されます。11~13 度に保ち、ステンレスタンクで最低 12 ヶ月熟成させます。葡萄が完熟した状態で収穫するため、ワインに集約感があります。果実の熟した甘みがほのかにあり、きりっとしたシャブリらしい酸が顕著に感じられます。

★2022VT:「ヴィノス 2023.7」91-93 点

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等: フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種: シャルドネ 100% 熟成: 熟成: ステンレスタンクで澱とともに最低 12 ヶ月

品番: FD-136/JAN: 4935919961363/容量: 750ml **¥6,380**(本体価格¥5,800)



2022VT より、単一でもリリースされるようになりました 柑橘系のフレッシュなアロマがあり、バランスのとれた味わいです

シャブリ ヴォークレール 2023 Chablis Vauclaire

「ヴォークレール」の区画はスラン川の左岸、ヴォグロとドシュ ラ キャリエールの近くに位置する区画で 1985 年と 1986 年に植樹されました。畑の標高は 200m、土壌はジュラ後期のキンメリジャンの粘土石灰質で水はけのよい土壌です。収穫は手摘みで行います。発酵はステンレスタンクで行います。熟成もステンレスタンクで綺麗な澱と共に寝かせます。単一で仕込むことでその良さが際立ち、レモンを思わせる柑橘系のフレッシュなアロマがあり、素晴らしくバランスが取れています。ディディエは、2023 年の視察時に「これまではスタンダードキュヴェにブレンドしていたが、素晴らしい区画なので、2022VT からは単一キュヴェとしてもリリースする」と話していました。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等: フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種: シャルドネ 100% 熟成: 熟成: ステンレスタンクで澱とともに最低 12 ヶ月

品番: FD-134/JAN: 4935919961349/容量: 750ml **¥6,380**(本体価格¥5,800)