

BENOIT CHAUVEAU

ブノワ ショヴォー



- ・ 5 世代続くソーヴィニヨン ブランの エキスパート
- ・ 土壌の特徴を際立たせたワイン
- ・ 「アシェット ガイド」もお墨付き
- ・ 品質だけでなく価格も魅力的
ぜひ知っていただきたいプイイ フュメの造り手

ブノワ ショヴォーは、プイイ フュメのサンタンドラン村で 5 世代続く家族経営のドメーヌです。2000 年より現オーナーのブノワ ショヴォーと妻のエマニュエルがドメーヌを運営しています。彼の祖父の代は牧畜を主業としていたため、畑は栽培農家に折半耕作をしてもらい、葡萄は地元の農協へ売っていました。1995 年、現在のオーナー、ブノワ ショヴォーが父のクロードと一緒にワイン造りに参加するようになり、ワイン造りに注力します。1997 年には祖父母からも畑を引き継ぐと、新しいセラーを建設し、新しく植樹もしました。2011 年にはセラーを増築して醸造環境を整えました。現在はプイイ フュメ 23ha、コトー デュ ジェノワ 4ha に畑を所有しています。栽培している品種の大部分はソーヴィニヨン ブランですが、その他にシャスラ、黒葡萄のピノ ノワールとガメイも育てています。

ブノワは、家系が農家だったため、農学を専攻し葡萄栽培だけに限らず農業全般を学んできました。学生時代にワインを研究しブルゴーニュ、モンペリエにて研究を深めました。現在は畑仕事からワイン造りまでの工程を担当しています。2015 年の現地訪問では、ワインの仕事について、「葡萄栽培からワインが飲まれるすべての工程に携われる素晴らしい仕事。自分たちのワインを飲んで頂くお客様と出会うのも大変興味深い」と話していました。妻のエマニュエルは主に事務仕事を手伝い、プロモーション等で夫を支えています。また、2021 年にはアグロノモでありエノログでもある娘リズがドメーヌに加わり、新しいスタートを切りました。



土壌の特徴を際立たせたワイン

ブノワ ショヴォーでは、同じアペラシオンでも、土壌や葡萄の成熟度、区画の違いで複数のステンレスタンクに分けて醸造し、このエリアの持つテロワールの特徴を表現しています。畑の土壌は、主に火打石を含む粘土（シレックス）、キンメリジャンの泥灰土、石灰岩です。例えば、プイイ フュメは3つのキュヴェ、また、コトー デュ ジェノワは2つのキュヴェといったように土壌ごとに分けて醸造し、同じソーヴィニヨン ブランからでも土壌による味わいの違いを際立たせることで、このエリア、及び葡萄品種の魅力を表現しています。

機械で収穫を行うのは、葡萄の最高の状態を逃さないため

ブノワ ショヴォーでは機械による収穫を行います。「収穫前に葡萄を選別します。選別方法は実際に葡萄を食べることとセラーに持ち帰って完熟度を調べます。葡萄の収穫時期を知らせてくれる公共の分析所もあり、公共機関が8月末に週1回葡萄の成熟具合を検査、さらに収穫時期にも週1回検査をしています。機械での収穫は短時間で摘み取り作業が出来るため、検査の結果を最終段階のぎりぎりまで待ち、良い状態を把握してからの収穫が可能です」とブノワは話します。

「アシェット ガイド」もお墨付きの知る人ぞ知る生産者

生産者とそのワインと評価するワインガイド本が多い中、「アシェット ガイド」は発行以来、生産者を評価するのではなく、アペラシオンごとに最新ヴィンテージのワインを評価する方式をとり、消費者に寄り添ったワインガイドとされています。

ブノワ ショヴォーのワインは、2001年版のアシェット ガイドから、ほぼ毎年（2006年版と2023年版のみ未掲載）プイイ フュメ、もしくはコトー デュ ジェノワのカテゴリーで掲載されており、知る人ぞ知る生産者のひとりです。



評価方式は、星なし〜3ツ星までの4段階。加えて、アペラシオンごとに掲載され、その中で高評価かつ審査員のおすすめ“COUP DE COEUR”が与えられます。

プイイ フュメに似た特徴を持ち、コストパフォーマンスに優れたマイナーAOC テロワールの個性を表現したコトー デュ ジェノワ

コトー デュ ジェノワ ブラン カルケール 2024 Coteaux du Giennois Blanc Calcaire

土壌はキンメリジャンのマールです。輝きのある麦わら色、柑橘系の果実に加え、パイナップルなどのエキゾチックな果物のアロマが広がります。ふくよかで丸みのある口当たりには、心地よいミネラルが感じられます。繊細な余韻にはかすかに塩っぽさがあります。アロマを保つためにステンレスタンクで発酵、きれいな澱と共に6~8ヶ月熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.コトー デュ ジェノワ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に6~8ヶ月

品番：FC-654 / JAN：4935919316545 / 容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)



コトー デュ ジェノワ ブラン シレックス 2024 Coteaux du Giennois Blanc Silex

畑は、シレックスの粘土土壌です。シレックスのテロワールが生むワインは、よりストレートで引き締まり、しっかりとした酸があり、ミネラル豊かでスパイシーなワインになります。レモンのコンフィやエキゾチックな果実に火打ち石の要素が混ざる複雑なアロマが広がります。心地よいアタックがあり、余韻にはフレッシュなミネラルが感じられます。ステンレスタンクで、アロマを保つために16度の低温に管理しながら発酵させます。きれいな澱と共に6~8ヶ月熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.コトー デュ ジェノワ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に6~8ヶ月

品番：FC-571 / JAN：4935919315715 / 容量：750ml **¥3,190**(本体価格¥2,900)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年3月時点のものです。

「石灰岩土壌は丸さがありバランスが取れている」



プイイ フュメ ラ シャルメット 2023

Pouilly Fumé La Charmette

畑はサンタンドラン村に位置し、面積 12ha、標高 200m の南～南西の斜面にあります。**キンメリジャンのマールとヴィレールの石灰岩が混ざる土壌です。**グリーンがかかった淡い黄色、ハーブの香りが混ざる柑橘系のアロマ、口に含むとシルキーで集約があり、豊かな風味が広がります。余韻は非常にフレッシュです。収量は 60hL/ha です。ブヌマティックプレスで柔らかく压榨します。16 度で 48 時間置き、澱引きします。発酵前のスキンコンタクトはしません。選別酵母を使い、16 度に温度管理したステンレスタンクで 2～3 週間発酵させます。マロラクティック発酵は行いません。ステンレスタンクで、澱と共に 6～8 ヶ月熟成させます。その間、パトナーージュは行いません。清澄し、軽くろ過して瓶詰めします。

■「アシェット 2025」1 星

【白・辛口】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. プイイ フュメ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6～8 ヶ月

品番：FC-924/JAN：4935919319249/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

「シレックスは有名だが、実はそれほど多くない。

この土壌から出来るワインは個性が強い」



プイイ フュメ クロ シレックス 2023

Pouilly Fumé Croq Silex

2021VT までは「クロクルー」というキュヴェ名でリリースしていたワインです。畑はサンタンドラン村にあり、面積 2ha。標高 200m の斜面で、**シレックスの粘土土壌です。**輝きのあるグリーンがかかったイエロー。レモンやグレープフルーツの柑橘系の果物のアロマにはっきりとミネラルのトーンがあります。口に含むとフレッシュなレモンの風味、そしてチョーキーなニュアンスが感じられます。とても洗練されたフレッシュな口当たりです。収量は 60hL/ha。ブヌマティックプレスで柔らかく压榨し、15 度でしばらく置き、澱引きします。スキンコンタクトはしません。16 度に温度管理したステンレスタンクで 2～3 週間発酵させます。マロラクティック発酵は行いません。きれいな澱と共にステンレスタンクで 6～8 ヶ月寝かせます。その間、パトナーージュは行いません。清澄し、軽くろ過して瓶詰します。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. プイイ フュメ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6～8 ヶ月

品番：FD-518/JAN：4935919965187/容量：750ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)