

カーサ フェーヴル



Key Points

カーサ フェーヴルはアルト マイポの唯一無二の個性を反映したワインを造るというビジョンの下に、シャブリで成功を収めたウィリアム フェーヴル氏とチリで果樹園を営んでいたピノ家によって設立されました。畑はアンデス山脈の麓、標高 640~950m というアルト マイポでも特に高地に位置し、果実味、酸のバランスを重視したワイン造りを行っています。また、設立当初から持続可能で小規模なワイン造りに強いこだわりを持ち、加えて、ウィリアム フェーヴル氏との協力関係は、ワイン造りにブルゴーニュ的な視点をもたらし、フランスの伝統とチリのアルト マイポのアイデンティティを融合させた独自のスタイルを築き上げてきました。華やかさよりもエレガンスを重視し、標高の高さがもたらす自然なフレッシュ感、きめ細やかなテクスチャと洗練されたタンニン、そしてクリーンで豊かなアロマを持つワインという、他にはない個性で成功を収めています。

ワイナリー設立のきっかけは、シャブリの名手 マイポ ヴァレーの高地に広がる畑

カーサ フェーヴルは、1990 年代の初め、二人の人物の出会いからすべてがスタートしました。その二人とは、シャブリの著名なワイン生産者であるウィリアム フェーヴルと、チリのマイポ ヴァレーの実業家であり、果樹やナッツの農園を経営していたビクトール ピノです。ウィリアム フェーヴルは、フランス以外でシャルドネの栽培に適した土地を探し、世界各地を旅していました。ある時、チリを訪れたウィリアム フェーヴルは、アンデス山脈の麓の標高の高い場所「サン フアン デ ピルケ」の土地を見つけました。当時、マイポ ヴァレーの葡萄栽培はもっと標高の低い場所で行われており、この場所には葡萄は植えられていませんでした。しかし、先見の明があったウィリアム フェーヴルはこの土地の可能性を見出していました。彼は土地を購入しシャルドネを植えようと、所有者であるピノ家に交渉しましたが、当主ビクトール ピノはその申し出を断りました。しかし、フェーヴルはその後も交渉を続け、土地を買い取るのではなく、ピノ家と共同でワイナリーを設立するに至り、こうして「カーサ フェーヴル（当時のウィリアム フェーヴル チリ）」が誕生しました。

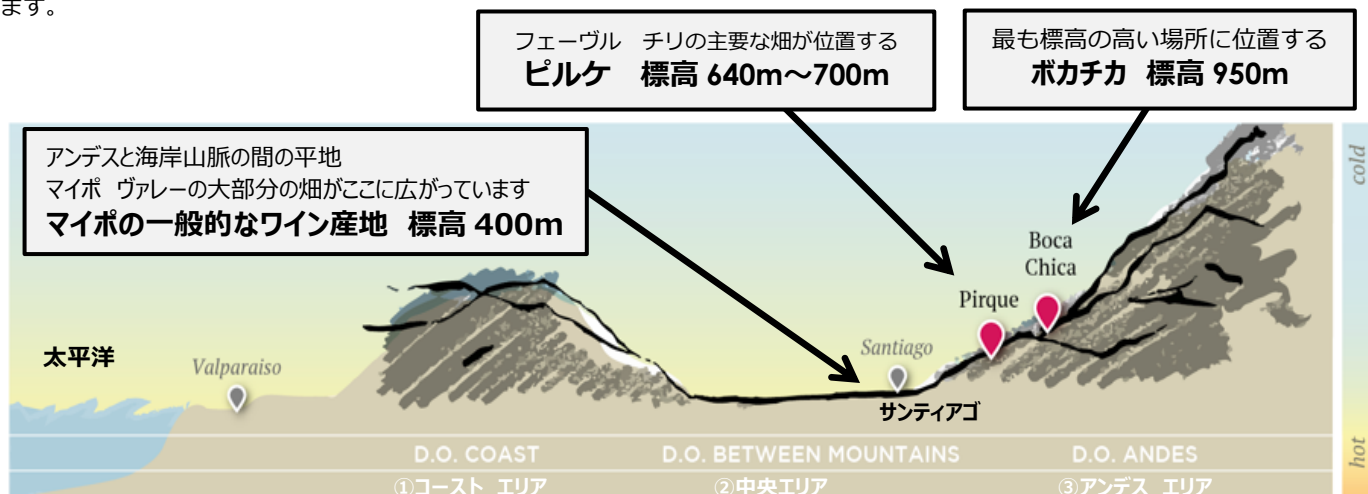


左から、ウィリアム フェーヴル、ビクトール ピノ

そして、彼らがマイポ渓谷の高地に初めて葡萄を植えたとき、周囲の誰もが驚いたといいます。「ここは雪も降るし、風も厳しい。この場所では葡萄樹はすべて枯れてしまいますよ」と忠告されるほどでした。それでも彼らは自らの信念を曲げることはありませんでした。既成概念にとらわれることなく土地を注意深く観察し、自らの直感を信じて未知の地への挑戦を続けたのです。その結果、チリのアルト マイポの個性とフランスの伝統を融合させた、カーサ フェーヴルならではの独自のスタイルを築き上げました。

「マウンテン グロウン」の優位性がカーサ フェーヴルの唯一無二の個性

チリにはいくつかのワイン産地がありますが、首都サンティアゴのあるマイポ ヴァレーは最も有名な産地です。太平洋からアンデス山脈まで 200km しかないチリを、マイポ ヴァレーを軸に東西にカットした断面的にみると3つのアペラシオンに分かれます(下図参照)。カーサ フェーヴルのあるアンデス エリア(下図③)は、アンデスの麓を這い登る場所で、山から吹き降りる涼しい風の影響を受けています。



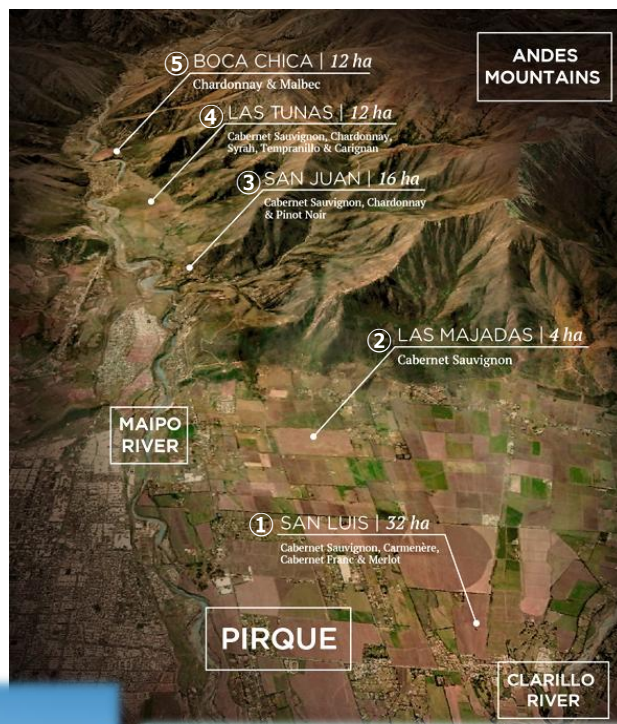
MOUNTAIN GROWN | Maipo Valley

このエリアで冷涼な気候を求める場合、冷たい海流の流れる太平洋側か、山からの冷たい風の影響を受けるアンデスの麓のどちらかになります。アンデス側の生産者は「マウンテン グロウン ワイナリー(山地栽培のワイナリー)」と呼ばれています。通常、マウンテン グロウン ワイナリーの多くは、標高 500~550mの間にありますが、カーサ フェーヴルの畑は、もっと高いアンデス山脈の麓、標高 640m~700m(ピルケ)~950m(ボカ チカ)に広がっています。代名詞ともいえるシャルドネは主に「サン フアン」の畑(880m)に植えています。かつてウィリアム フェーヴルが魅せられた畑です。このような標高が高いアンデスの山中にある畑で育つ葡萄は、他よりも比較的冷涼な気候の影響を受け、成熟がゆっくりと進みます。その結果、十分な酸を保ち、アルコールが高すぎない、大変バランスのとれたワインが出来ます。このように、畑の場所の優位性を生かしたワイン造りがウィリアム フェーヴル チリの個性となっています。

標高 650m~950m に位置する畑

アンデスの山の中に標高の異なる5か所に畑を所有しており、綿密な土壌分析を行い、それぞれの品種に最も適した場所に葡萄を植えています。

- ① **サン ルイス**(標高約 650m) : 32ha
ワイナリーが位置する場所で、砂質土壌が特徴です。カルメネール、カベルネ ソーヴィニヨン、カベルネ フランがここで栽培されています。
- ② **ラス マハダス**(標高約 700m) : 4ha
カベルネ ソーヴィニヨンを栽培しています。
- ③ **サン フアン**(標高約 840m) : 16ha
ウィリアム フェーヴルが見出した標高の高い畑。主にシャルドネ、ピノ ノワール、カベルネ ソーヴィニヨンを栽培しています。
- ④ **ラス トゥーナス**(標高 900m) : 12ha
カベルネ ソーヴィニヨン、シャルドネ、シラー、デンプラニーリョ、カリニャンを栽培。
- ⑤ **ボカ チカ**(約 950m) : 12ha
カーサ フェーヴルが所有する最も標高が高い畑です。マルベック、シャルドネ、カベルネ ソーヴィニヨン、カベルネ フランを栽培しています。



(左写真) 最も標高が高いボカ チカの畑
(右写真) ウィリアム フェーヴルが惚れ込んだサン フアンの畑



素晴らしいシャルドネ生まれるのは、ブルゴーニュではありません
シャブリの名手ウィリアム フェーヴルが惚れ込んだアンデス山脈の麓に広がる畑
「サン ファン デ ピルケ」からの高品質なシャルドネ

一部オーク樽で発酵、熟成させることで骨格、ボディと複雑さ与えています

エスピノ グラン キュヴェ シャルドネ 2023 (左)
Espino Gran Cuvée Chardonnay

サン ファンにある8haの畑からシャルドネを使用します。クローンは、ジョイント ヴェンチャーが始まった1992年に、シャブリのウィリアム フェーヴルから直接輸入しました。このワインに使う両端の区画は、岩盤まで2mと深く、気温も中央より低いため、より酸が高く、品質の高い葡萄が出来ます。手摘みで収穫します。葡萄は除梗せず全房圧搾することで、骨格が与えられます。果汁は品質をみて選別し、最上のもので使用します。低温で一晩清澄させた後、全体の20～30%をフレンチオークの樽（新樽20%）で発酵、熟成させます。樽熟成の間、バトナージュを行います。残りの70～80%は60hLのステンレスタンクで発酵、熟成させます。熟成期間は5～6ヶ月です。軽くろ過してから瓶詰めします。洗練された強く複雑なアロマには、初めにトーストやドライフルーツ、その後から樽のスモーキーなニュアンスが感じられます。しっかりとした骨格があり、香り豊かで持続性があります。

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：20%～30%をフレンチオークの樽、残りをステンレスタンク

品番：W-017/JAN:4935919080170/容量：750ml **¥3,520**(本体価格¥3,200)

葡萄そのものの味わいを楽しんでいただくため、タンクだけで熟成させます

エスピノ シャルドネ グラン レセルバ 2023 (右)
Espino Chardonnay Gran Reserva

畑は、サン ファンにある8haの区画で、中央の区画をこのワインに使います。小高く盛り上がっており両端より標高が高く、日当たりが強くなるので葡萄が早く熟します。収穫した葡萄はやさしくに圧搾します。ステンレスタンクで、10～15日間16～18度で発酵させ、さらに熟成させます。マロラクティック発酵はさせません。多少の澱が、タンクの中にありますが、バトナージュのような作業はほとんどしません。新鮮なレモンピールを思わせる香り、洋梨のような果実味、ミネラル感や火打石を思わせる風味がはっきりと広がります。

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：W-041/JAN:4935919080415/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)

カーサ フェーヴルのスタイルを手頃な価格で楽しめる1本
「INABA BEST SELLER」としても大変ご好評いただいております

ラ ミシオン デ ピルケ シャルドネ レセルバ 2025
La Misión de Pirque Chardonnay Reserva

シャブリと同様に、ミネラルがあり、味わいのエレガントなシャルドネを目指しています。洋梨や柑橘系の果実を思わせる際立ったアロマ。口に含むとグレープフルーツのようにきりっとした酸と甘い果実味があり、とてもフルーティな味わいです。収穫した葡萄は、除梗し、優しくプレスします。果汁はステンレスタンクに入れ、10～15日間、16～18度で発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。ステンレスタンクで熟成させます。

【白・辛口】<Alc.12.5%> <スクリューキャップ> 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：シャルドネ 熟成：ステンレスタンクで熟成

品番：W-016/JAN:4935919080163/容量：750ml



2026年9月1日より
本体価格¥1,500

¥1,540(本体価格¥1,400)



シャルドネと肩を並べるクオリティの高さを持つ
カベルネ ソーヴィニオンにも要注目です



2022VTまでは「カベルネ ソーヴィニオン グラン キュヴェ」としてリリースしていたワイン
所有する畑の中で最も標高が高い区画「ボカ チカ」の葡萄を主体に仕込みます

カベルネ ソーヴィニオン キュヴェ ピルケ 2023
Cabernet Sauvignon Cuvée Pirque

ボカ チカにある畑の収穫量を厳しく制限した良質な葡萄から造ります。収穫は手摘みで行います除梗、破碎後、ステンレスタンクに入れます。10〜12日コールドマセレーションを行なった後、最高26度までに温度管理しながら発酵させます。マロラクティック発酵後、フレンチオークの樽（新樽25%）で11〜13ヶ月熟成させます。その後、8ヶ月以上瓶熟させます。レッドベリーのエレガントな香り、ほのかに感じる木やバニラ、スモーク、タバコの香りと、ブラックベリージャムやカシスの香りが混ざり合っています。口に含むと、しっかりとした骨格があり、フルボディで力強く、絹のように滑らかなタンニンが感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン、他

熟成：フレンチオークの樽(新樽25%)で11〜13ヶ月、後瓶で10ヶ月以上熟成

品番：W-102/JAN：4935919081023/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

昼夜の寒暖差が大きく、しっかりと熟した葡萄が育つ「サン ルイス」からのカベルネを使用したミドルクラス

エスピノ カベルネ ソーヴィニオン グラン レセルバ 2022 (左)

Espino Cabernet Sauvignon Gran Reserva

サン ルイスの畑の葡萄から造ります。サン ルイスは所有する畑の中で最も標高が低いですが、日中は気温が高く、夜は気温が下がるので昼夜の寒暖差は大きいです。熟したタンニンがあり、複雑でしっかりとした味わいがもたらされます。黒系の果実の強いアロマ、ほのかなスパイスや枯葉を思わせる上品な風味があります。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン、他 熟成：70%を樽で8ヶ月以上

品番：W-020/JAN：4935919080200/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

一部にフレンチオークの樽を使い、バランスよく仕上げたワイン

ラ ミシオン デ ピルケ カベルネ ソーヴィニオン レセルバ 2022 (右)

La Misión de Pirque Cabernet Sauvignon Reserva

ブラックベリー、ブラックカラント、ビルベリーに花の香りが混ざる強いアロマ、キャラメルのような上質な香りも感じられます。丸くバランスのとれた味わいで、絹のようになめらかなタンニン、ブラックベリーの果実や、樽からくる木のニュアンスも感じられます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%> <スクリューキャップ> 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン 85%、カベルネ フラン 15%

熟成：一部をフレンチオークの樽で4ヶ月熟成

品番：W-035/JAN：4935919080354/容量：750ml

2026年9月1日より本体価格¥1,500

¥1,540(本体価格¥1,400)



2024VTはマイポ ヴァレーの葡萄を主体に、一部マジェコを使用しています

エスピノ ピノ ノワール グラン レセルバ 2024

Espino Pinot Noir Gran Reserva

チェリーやイチゴの典型的な香りの奥にかすかなミネラルのニュアンスが感じられます。口に含むとアタックは繊細、軽めですが、充分なタンニン、爽やかな酸と持続性のある果実味があります。フィニッシュは、少しスパイスの風味も感じられます。とてもエレガントで洗練されたワインです。80hLの小型のオープンタンクを使い、温度管理の下、ゆっくりと発酵させます。初めに8度で5日間ブレマセラシオンを行い、その後18〜24度で約1週間発酵させます。人の手でパドルを使って何度も果帽を突き崩し、色と風味を抽出します。ブレンドし、40%をフランソワ フレールのブルゴーニュ樽で、残りをステンレスタンクで4ヶ月熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.12.5%> 国/地域等：チリ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：40%をブルゴーニュ樽で、残りをステンレスタンクで4ヶ月

品番：W-034/JAN：4935919080347/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)