

Domaine Charly Nicolle (Chablis)

ドメーヌ・シャルリー・ニコル (シャブリ)

◀詳細・歴史▶

シャブリの中心地から東へ約4キロ、人口180人程の小さな村、Fleys (フレイ) 村に拠点を置く家族経営のドメーヌで、所有畑の面積は26haです。歴史は古く、一族は1780年からこの村でワイン造りに従事していたという記録が残っています。現当主はシャルリー・ニコル氏で、彼は幼少の頃はいつも父ロベールにくっついて回り、彼の幼いころの楽しい時間はほとんどを畑で費やされていたそうです。その後彼は1999年にポーヌの醸造高校を卒業し、父の元修行を重ね、ついに2004年に、彼の名を冠したラベルが初リリースを迎えます。現在は畑のすぐそばにある曾祖父の家に住み、幼少期と変わらず一年中畑に出て、丹念に耕したり慎重な剪定を施すなどしながら

ブドウ樹の面倒をみえています。醸造においては、代々受け継がれてきた伝統的な醸造方法を継承し、テロワールの滋味をそのままボトリングしたようなピュアなシャブリを造り上げています。フランス国内の名だたるレストラン、「ピック」、「ル・プティ・ニース」、「オーヴェルジュ・デュ・ヴュー・ピュイ」、「ジョルジュ・ブラン」、「ポール・ボキューズ」、「ラ・コート・サン・ジャック」等々で取り扱われており、それが確かな高品質の証と言えるでしょう。

◀畑・収穫▶

自社畑約15ha。シャブリを流れるセラン川の右岸を中心に、貝殻の化石が非常に多くみられる石灰岩質の土壌の畑を所有しており、栽培において化学薬品は一切使用しません。

【樹齢】約30～60年 【仕立て】ギユイヨ・サンプル 【収量】40～50hl/ha 【収穫】手摘み

◀醸造▶

【プレス】空気圧による圧搾機で優しくプレス

【発酵】温度管理のできるステンレスタンクとオーク樽を持ち、16～18℃前後に管理し、約1か月間野生酵母による自然発酵を促し、花や果実のアロマを最大限に引き出します。

【熟成】澱を残したまま10～16か月間 【マロラクティック発酵】100%



商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
20701023	Chablis Per Aspera シャブリ ペル・アスペラ	2023	¥4,900
	【キュヴェ名】「Per Aspera」：フランス語で「困難を切り抜ける」という意味で、果実味の豊かさやバランスの良さが特徴。 【品種】シャルドネ100% 【産地】フレイ村、ペリュ村、シシエ村 = すべて右岸の畑 【区画総面積】約9.4ha 【平均樹齢】約30年 【密植度】8300株/ha 【土壌】キンメリジャン層の上に重なる粘土石灰岩質 【発酵】《80%》ステンレスタンク(50～130hl)、《20%》オーク樽(500L) 【熟成】発酵槽のままシュールリーにて約10～15ヶ月間 【マロラクティック発酵】あり 【アルコール度数】12.5% JAN なし		
20710123	Chablis 1er Cru Mont de Milieu シャブリ・ブルミエ・クリュ・モンド・ミリュー	2023	¥8,800
	【品種】シャルドネ 100% 【畑】ブルミエ・クリュ「モンド・ミリュー」は、シャブリがまだシャンパーニュ地方に属していた頃からの長い歴史がある右岸の畑。香りの複雑さと強力なミネラル、並外れた深みの特徴。 【区画面積】1ha 【土壌】キンメリジャン、粘土石灰質、石ころが多く石灰質が強い 【平均樹齢】50～60年：自社畑の中でも特に高樹齢。 【密植度】8300株/ha 【発酵槽】《80%》ステンレスタンク(25～55hl)、《20%》オーク樽(400L) 【熟成】発酵槽のままシュールリーにて12～16ヶ月間 【マロラクティック発酵】あり 【アルコール度数】13.0% JAN なし		
20730122	Chablis Grand Cru Bougros シャブリ・グラン・クリュ・ブーグロ	2022	¥16,000
	【品種】シャルドネ 100% 【区画面積】0.2ha (信頼する友人からの買い葡萄) 【平均樹齢】50年 【密植度】8300株/ha 【土壌】キンメリジャン層の上に重なる粘土石灰岩質 【発酵槽】《50%》ステンレスタンク(5hl)、《50%》オーク樽(500L,600L) 【熟成】発酵槽のままシュールリーにて16ヶ月間 【マロラクティック発酵】あり 【アルコール度数】13.0% JAN なし		