

# 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年にボーン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30~65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12か月間 【マロラクティック発酵】100%

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	参考上代(税抜)
20701020	Chablis Per Aspera シャブリ ペル・アスペラ	2020	¥4,200
	【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 【品種】シャルドネ 100% 【産地】フレイ村、ベリュ村、シシェ村 【区画総面積】約9.4ha 【平均樹齢】約36年 【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12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		
20710120	Chablis 1er Cru Mont de Milieu シャブリ・ブルミエ・クリュ・モンド・ミリュー	2020	¥6,400
	【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ります。 【区画面積】1.8ha 【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】60年:自社畑の中でも特に高樹齢で、並外れたミネラル感と複雑なアロマが際立ちます。 【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14ヶ月間 【マロラクティック発酵】あり 【アルコール度数】12.7% JAN なし		
20730120	Chablis Grand Cru Bougros シャブリ・グラン・クリュ・ブーグロ	2020	¥11,500
	【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) 【樹齢】30~55年 【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12~24ヶ月間 【マロラクティック発酵】あり 【アルコール度数】12.8% 0		