

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

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】52～60hl/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	税別参考上代
20701019	Chablis (Per Aspera) シャブリ (ペル・アスペラ)	2019	¥3,300



【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

【発酵槽】《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10～15か月間 【マロラクティック発酵】あり

【テイスティングノート】鮮やかなイエローゴールドに輝き、アロマには夏に咲く花やフレッシュな柑橘系のフルーツなど、軽やかで魅惑的なニュアンスが感じられ、味わいにはヨードの特徴である牡蠣や貝殻を思わせる風味があり、まさに「シャブリ」の見本のような生き生きとした飲み心地です。

【サーヴィス温度】12℃ 【熟成期間】3～5年 【年間生産量】450hl

【アルコール度数】12.89%

JAN なし

20710118	Chablis 1er Cru Mont de Milieu シャブリ・ブルミエ・クリュ・モンド・ミリュウ	2018	¥4,500
----------	--	------	--------



【品種】シャルドネ 100%

【畑】ブルミエ・クリュ「モンド・ミリュウ」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】1ha 【土壌】キンメリジャンの泥灰土

【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】《75%》ステンレスタンク(25～55hl)、《25%》オーク樽(400L)

【熟成】発酵槽のままシュールリーにて12～18か月間 【マロラクティック発酵】あり

【テイスティングノート】麦わら色に輝く外観で、アロマはアカシアなどの花々やフルーツの香りが非常に豊かに感じられ、土壌由来のエレガントな印象が特徴的です。味わいはミネラル感に富み、ほど良く熟した果実味に溢れ、豊かで力強い仕上がりで、複雑な余韻が長く続きます。

【サーヴィス温度】12℃ 【熟成期間】5～7年 【年間生産量】75hl

【アルコール度数】13.0%

JAN なし

20730118	Chablis Grand Cru Bougros シャブリ・グラン・クリュ・ブーグロ	2018	¥9,500
----------	--	------	--------



【品種】シャルドネ 100%

【区画面積】わずか0.2ha 【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(400L)

【熟成】発酵槽のままシュールリーにて18か月間 【マロラクティック発酵】あり

【テイスティングノート】柑橘系のフルーツや、粘土石灰岩土壌由来の華やかで繊細な白い花の香りが特徴的ですが、エキゾチックなニュアンスも伴い、エレガントで複雑なアロマを感じられます。口当たりは非常にミネラルが豊かですが、バターやかすかに香るヨードのニュアンスなどオイリーでヴォリューム感があり、正に「グランクリュ」を誇り高く体現した味わい深く力強い仕上がりです。

【抜栓】1時間前 【サーヴィス温度】14℃ 【熟成期間】5～8年 【年間生産量】15hl

【アルコール度数】13.0%

JAN なし