

Domaine Charlopin Tissier (Morey-Saint-Denis)

ドメーヌ・シャルロパン・ティシエ (モレ・サン・ドニ)

《詳細・歴史》

2013年、かの『ドメーヌ・シャルロパン』の当主フィリップ・シャルロパン氏の長男であるヤン・シャルロパン氏が、彼の妻の父であるロラン・ティシエ氏の協力を得て、独自のヴィジョンを掲げて設立した小規模のドメーヌで、両家の名を冠しています。設立当初はわずか1.08 haのみでしたが、現在はコート・ド・ニュイ地区の名だたる銘醸地を中心に約7 haの自社畑を所有しています。

若き当主のヤン・シャルロパン氏はボーンで醸造を学び、その後修行のため寒冷産地であるオーストラリアのタスマニア島へ渡り、帰国後はシャブリやサンセールなどで経験を積んできました。現在は実家の『ドメーヌ・シャルロパン』において白ワインの醸造責任者を務めており、そこでは均一に保たれた高水準のワインを大量に仕上げていますが、一方この自身のドメーヌでは、テロワールのダイナミックさを最大限に生かしたバラエティ溢れるワイン造りにチャレンジしています。日本初上陸以来常に我々を虜にし続け、進化し続けている唯一無二のワインを是非お楽しみください。

《畑》

自社畑約7ha。

全ての畑作業は手作業で行われ、有機栽培で管理し、収穫も全て手摘みで行われます。《Maison Charlopin Tissier》親戚の所有する畑をヤン・ティシエ氏自ら管理・栽培したブドウでワインを仕込みました。彼は得体の知れないブドウは使わない主義で、契約農家のブドウであっても全て自ら栽培管理を担い、ドメーヌものと同じ哲学に基づいたワイン造りを行います。

《醸造》


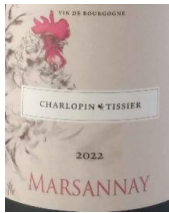
ブルゴーニュの伝統的方法に則って行われており、全ての過程においてできるだけ人的介入をせず、決して造り込まず、果実感が生かされたピュアで滑らかな仕上がりになっています。

【全房使用率】0% (除梗100%)

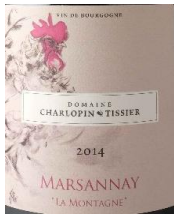
《白ワイン》低温マセラシオンを経て、野生酵母による自然発酵

《赤ワイン》低温マセラシオン (約20日間)、ピジャージュ、野生酵母による自然発酵、ルモンタージュ、木樽熟成、スーティラーージュなし



商品コード	ワイン名	VT	容量	参考上代(税別)
21221022	Côte de Nuits Villages Vieilles Vignes コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ	2022	750ml	¥8,500
	【品種】ピノ・ノワール 100% 【産地】プロション村にあり、フィサンに隣接した区画 【区画】「Les Creoles/レ・クレオール」(自社畑) 【土壌】深い粘土石灰質 【立地】村の窪地に面しているため非常に冷涼で、自社畑の中で最後に収穫 【面積】0.47ha 【樹齢】70~80年 【密植率】10,000本/ha 【全房使用率】0% (除梗100%) 【発酵】ステンレスタンクにて低温を維持したまま過度な抽出はせず、4週間、野生酵母による自然発酵 【熟成】樽にて18か月間 【新樽比率】30% 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄	JAN なし		
21222022	Marsannay Rouge マルサネ・ルージュ	2022	750ml	¥8,500
	【品種】ピノ・ノワール 100% 【産地】マルサネ 【区画】「Combe du Pré/コンブ・デュ・プレ」 【土壌】粘土石灰質 【樹齢】平均40~50年 【面積】1.75ha 【収量】40hl/ha 【全房使用率】0% (除梗100%) 【発酵】ステンレスタンクにて低温を維持したまま過度な抽出はせず、4週間、野生酵母による自然発酵 【熟成】樽にて18か月間 【新樽比率】30% 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄	JAN なし		

商品コード	ワイン名	VT	容量	参考上代(税別)
21225114	Marsannay la Montagne マルサネ・ラ・モンターニュ		2014	¥11,000



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【畑】山の上部に位置し、朝は冷涼で日中は暑く、寒暖の差が大きい。当主ヤン・シャルロパン氏が実家のドメーヌで働いていた時代から手入れを続け、相続した今も特別な思い入れのある自社畑です。
 【土壌】石灰の小石を非常に多く含む粘土質
 【樹齢】約40～50年 【密植率】10,000本/ha 【全房使用率】0% (除梗100%)
 【発酵】ステンレスタンクにて低温を維持したまま過度な抽出はせず、4週間、野生酵母による自然発酵
 【熟成】樽にて18か月間 【新樽比率】30%
 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄

JAN なし

21226122	Marsannay les Longeroies マルサネ・レ・ロンジュロフ		2022	¥9,500
----------	-------------------------------------------	--	------	--------



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【土壌】粘土石灰質
 【立地】南東向き 【樹齢】約50年
 【収量】40hl/ha 【全房使用率】0% (除梗100%)
 【醸造】低温を維持したまま過度な抽出は避けて発酵し、樽にて18か月間熟成
 【新樽比率】45%
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

