

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

2014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設立し、両家の名を冠しているわずか3haのみの小規模ドメーヌです。

若き当主のヤン・シャルロパン氏はポーヌで醸造を学び、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。現在は実家である『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いますが、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。一方で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、我々を虜にし続け、常に進化を果た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

本拠地はモレ・サン・ドニ村にあります。当主のヤン・シャルロパン氏はコート・ド・ニュイ地区の北部エリアの秀逸な畑のみに焦点を当てています。

栽培は全て有機栽培で、収穫も全て手摘みで行われます。

≪自社畑≫「ラ・モンターニュ」: ACマルサネ、標高300m、キュヴェごとに非常にこだわり抜いたブドウ樹が植えられており周囲とは一線を画す秀逸さ

≪契約畑≫「エタル」: ACマルサネに位置し、キュヴェ「ブルゴーニュ・アリゴテ」に用いられており、樹齢はなんと80年!

「モントル・キュ」: キュヴェ「ブルゴーニュ・ルージュ」に用いられており、コート・デジョネにおける最上の区画!

これらは全て、畑の所有者らがヤン・シャルロパン氏の仕事ぶりや人柄に惚れ込み、賃貸の契約を結ぶに至った畑ばかりです。ドメーヌを設立してまだ間もないといえる彼が、既に周りの人々から絶大な信頼を受けていることがうかがえます。



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。

【発酵】全て野生酵母による自然発酵

【赤ワイン】低温浸漬し、自然発酵を経て、スーティラーージュなしで木樽で熟成させます。

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

21200317

Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ・アリゴテ

2017

¥4,300



【品種】アリゴテ 100%
【産地】マルサネ村 【区画】「エタル」、「シャンフォレ」 【立地】南向きで丘の下部に立地
【土壌】砂の混じった粘土質土壌 【樹齢】約80年 【収量】40hl/ha 【全房使用率】100%
【醸造】木樽(228L)にて野生酵母による自然発酵を行い、そのまま一切手を加えず18か月間熟成
【瓶詰】2019年3月6~8日 【生産量】600L
【アルコール度数】12.5%

JAN なし

21201017

Marsannay Blanc

マルサネ・ブラン

2017

¥6,800



【品種】シャルドネ 100%
【区画】「エタル」 【立地】南東向きで丘の下部に立地
【土壌】砂の混じった粘土質土壌 【樹齢】約35年 【収量】40hl/ha 【全房使用率】100%
【醸造】木樽(228L)にて野生酵母による自然発酵を行い、そのまま一切手を加えず18か月間熟成
【瓶詰】2019年3月6~8日 【生産量】350L
【アルコール度数】13.0%

JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ 税別参考上代

21202117 Marsannay Blanc Clos du Roy
マルサネ・ブラン・クロ・デュ・ロワ

2017

¥7,000



【キュヴェ】「Domaine」ではなく「Maison Charlopin Tissier」を名乗っており、親戚の所有する畑をヤン・ティンエ氏自ら管理・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、たとえ購入するブドウでも全て自ら管理・栽培を担い、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。

【品種】シャルドネ 100%

【畑】当主ヤン・シャルロパン氏の妻ジュスティエヌのファミリーが所有する畑

【土壌】粘土石灰質土壌 【樹齢】約80年 【収量】40hl/ha 【全房使用率】100%

【醸造】低温で発酵し、樽にて18か月間熟成

【瓶詰】2019年3月6～8日 【生産量】456L

【アルコール度数】13.0%

JAN なし

21213117 Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille Blanc
ペルナン・ヴェルジュレス・ブルミエ・クリュ・スー・フレティエユ・ブラン・木箱入り

2017

¥17,000



【キュヴェ】畑の向きや斜度、土壌などのテロワールにおいて1級畑とは思えないほどのクオリティであるため、特別に焼き印の施された1本用の木箱入りです。

【品種】シャルドネ 100%

【産地】ペルナン・ヴェルジュレス 【畑】特級畑「コルトン・シャルルマーニュ」と同じ条件という恵まれた1級畑

【土壌】泥灰土 【樹齢】約45年 【収量】40hl/ha 【全房使用率】100%

【醸造】木樽(228L)にて野生酵母による自然発酵を行い、そのまま一切手を加えず18か月間熟成

【瓶詰】2019年3月6～8日 【生産量】500L

【アルコール度数】13.0%

JAN なし

21220517 Bourgogne Rouge Montre-Cul
ブルゴーニュ・ルージュ・モントル・キュ

2017

¥5,500



【キュヴェ】☞「Le Chapitre」と同様に、ACブルゴーニュの区画にありながらラベルに畑名を併記することが認められている数少ない畑のひとつで、ブルゴーニュにおける名だたるドメーヌに引張りだこの銘醸畑です。

【品種】ピノ・ノワール 100%

【土壌】砂の混じった粘土質土壌 【樹齢】約6年 【収量】40hl/ha 【全房使用率】0%(100%除梗)

【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

【瓶詰】2019年3月6～8日 【生産量】912L

【アルコール度数】13.0%

0

21220617 Bourgogne Rouge Le Chapitre
ブルゴーニュ・ルージュ・ル・シャピトル

2017

¥5,500



【キュヴェ】☞「Montre-Cul」と同様に、ACブルゴーニュの区画にありながらラベルに畑名を併記することが認められている数少ない畑のひとつで、ブルゴーニュにおける名だたるドメーヌに引張りだこの銘醸畑です。

【品種】ピノ・ノワール 100%

【産地】コート・ド・ニュイの北部、マルサネ村の北に隣接するシュノーヴ村

【畑】「ル・シャピトル」 【畑立地】丘の中腹にある南向き斜面 【土壌】砂の混じった粘土質土壌

【樹齢】約28年 【収量】40hl/ha 【全房使用率】0%(100%除梗)

【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

【瓶詰】2019年3月6～8日 【生産量】912L

【アルコール度数】13.0%

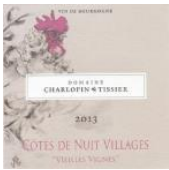
JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ 税別参考上代

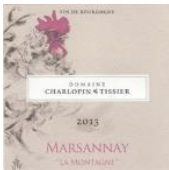
21221017 Côte de Nuits Villages Vieilles Vignes 2017 ¥5,800
 コート・ド・ヌイユ・ヴィラージュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【産地】プロション村にあり、フィサン側に面している 【区画】自社畑「レ・クレオール」
 【立地】村の窪地に面しているため冷涼 【畑面積】約46アール 【土壌】深い粘土石灰質
 【樹齢】約70年のヴィエイユ・ヴィーニュ 【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ヵ月間熟成
 【瓶詰】2019年3月6~8日 【生産量】2,280L
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

21225117 Marsannay la Montagne 2017 ¥6,000
 マルサネ・ラ・モンターニュ



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【立地】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
 【畑】ヤン・シャルロバン氏が実家のドメーヌで働いていた時代から手入れ続けており、現在は譲り受けています。
 【土壌】石片を非常に多く含む粘土質 【樹齢】約40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ヵ月間熟成
 【瓶詰】2019年3月6~8日 【生産量】2,736L
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

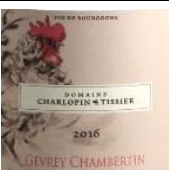
21226117 Marsannay les Longeroies 2017 ¥6,500
 マルサネ・レ・ロンジュロワ



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【区画立地】南東向き 【土壌】粘土石灰質 【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ヵ月間熟成
 【瓶詰】2019年3月6~8日 【生産量】8,208L
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

21245117 Gevrey-Chambertin Rouge 2017 ¥13,000
 ジュヴレ・シャンベルタン



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【区画立地】南東向き 【土壌】鉄分を含んだ赤い色をした粘土石灰質
 【樹齢】約80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人的介入はせず長期間に渡り発酵を促し、樽にて18ヵ月間熟成
 【瓶詰】2019年3月6~8日 【生産量】912L
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

21230117 Morey-Saint-Denis 2017 ¥11,000
 モレ・サン・ドニ



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【区画】シャンボール・ミュズイニー側との境界にある、自社畑「ポルー」
 【土壌】石灰と溶岩石の混ざった粘土質 【樹齢】約40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人的介入はせず長期間に渡り発酵を促し、樽にて18ヵ月間熟成
 【瓶詰】2019年3月6~8日 【生産量】456L
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ 税別参考上代

21240117 Vosne-Romanée 2017 ¥12,000
 ヴォーヌ・ロマネ



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【畑】「オー・ゾルム」 【立地】南東向き 【自社所有面積】16アール
 【土壌】粘土石灰質土壌 【樹齢】45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人的介入はせず長期間に渡り発酵を促し、樽にて18ヵ月間熟成
 【瓶詰】2019年3月6~8日 【生産量】684L
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

21251117 Pernand-Vergelesses Rouge 2017 ¥6,500
 ペルナン・ヴェルジュレス・ルージュ



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【畑】叔母より受け継いだ畑のひとつで、1級畑に隣接している優良区画
 【土壌】泥灰土壌 【樹齢】約45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人的介入はせず長期間に渡り発酵を促し、樽にて18ヵ月間熟成
 【瓶詰】2019年3月6~8日 【生産量】912L
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

21250117 Aloxe-Corton 2017 ¥9,000
 アロース・コルトン



【キュヴェ】「アロース・コルトン」村は全畑の半分以上が特級畑に格付けされており、ヴィラージュ・キュヴェと言えども非常に高いクオリティを誇ります。
 【品種】ピノ・ノワール 100%
 【畑】叔母より受け継いだ畑 【土壌】鉄分の混じる赤みを帯びた石灰質 【樹齢】約45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人的介入はせず長期間に渡り発酵を促し、樽にて18ヵ月間熟成
 【瓶詰】2019年3月6~8日 【生産量】684L
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

21260117 Clos Vougeot Grand Cru 2017 ¥50,000
 クロ・ヴージュ・グラン・クリュ



【キュヴェ】「Domaine」ではなく「Maison Charlopin Tissier」を名乗っており、実家の父が所有する区画をヤン・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、たとえ購入するブドウでも全て自ら管理・栽培を担い、ドメヌヌものと同じ哲学に基づいたワイン造りを行います。
 【品種】ピノ・ノワール 100%
 【畑】当主ヤン・シャルロパン氏の父 フィリップ・シャルロパン氏が所有する畑
 【土壌】粘土質が深い粘土石灰質:「クロ・ヴージュ」はグラン・クリュの中でも低地にあり、粘土質が深い土壌
 【樹齢】約45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人的介入はせず長期間に渡り発酵を促し、樽にて18ヵ月間熟成
 【瓶詰】2019年3月6~8日 【生産量】456L
 【アルコール度数】13.0%

0

