

Domaine Philippe Livera (Gevrey-Chambertin)

ドメーヌ・フィリップ・リベラ (ジュヴレイ・シャンベルタン)

詳細・歴史

1920年代にジュヴレイ・シャンベルタン村に設立された100年の歴史を持つドメーヌで、自社畑を8.5ha所有しています。設立当初は『ルイ・ジャド』や『ブシャール・ペール』などにブドウを提供していましたが、1976年に就任した3代目当主フィリップ・リベラ氏が自身の名をドメーヌ名に冠し、元詰めをスタートさせて現在の基盤を築きました。2007年からは彼の息子である4代目ダミアン・リヴェラ氏が受け継いでおりますが、彼は彼の親戚や隣人たちである、かの『デュガ』、『ボンソ』、『ドゥニ・モルテ』などと親密に交流を持ちながら栽培と醸造を学び、彼らから大いにインスピレーションを受け、更なるドメーヌの飛躍の為に日々研鑽を積んでいます。そして今ではコート・ド・ニュイにおける「トップ・ヤング・ワインメーカー」の一人と称されるようになりました。

畑


栽培はリュット・レゾネで管理されており、「ACブルゴーニュ」から「グラン・クリュ」までの全ての畑に対して、区別することなく同じように手をかけてブドウを育てていますが、それぞれのクリマの特性を生かすべく、栽培におけるコントロールは最小限に抑えています。また、畑ごとにかかりやすい病気が違うため、自然の摂理を生かしながら、それぞれの環境に合わせて非常にきめ細かく管理しています。

醸造

【白ワイン】100%除梗→プレス→オーク樽にて野生酵母による自然発酵・熟成12か月(マロラクティック発酵)、バトナージュあり→ステンレスタンク2か月→瓶詰

【赤ワイン】100%除梗→コンクリートタンクにて野生酵母による自然発酵(15日間)→プレス→ステンレスタンク3か月(約5°Cでデブルバージュ)→オーク樽(225L)12か月(マロラクティック発酵)→ステンレスタンク3か月→瓶詰



商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	参考上代(税抜)
21501020	Bourgogne Chardonnay ブルゴーニュ・シャルドネ	750ml	2020	¥7,200
	【品種】シャルドネ 100% 【産地】ジュヴレイ・シャンベルタン村 【区画】Aux Prunier 【土壌】粘土石灰質 【面積】1ha未満 【植樹】1985年 【収量】68hl/ha 【新樽率】0% 【アルコール度数】12.5%			
JAN	なし			
21518120	Coteaux Bourguignon コトー・ブルギニオン	750ml	2020	¥5,400
	【品種】ガメイ2/3、ピノ・ノワール1/3(混植) 【醸造】混醸 【新樽率】0% 【アルコール度数】12.5%			
JAN	なし			
21520119	Bourgogne Pinot Noir ブルゴーニュ・ピノ・ノワール	750ml	2019	¥7,200
	【品種】ピノ・ノワール 100% 【立地】ジュヴレイ・シャンベルタン村 【区画】「ヴィーニュ・ブランシュ」「ブルニエ」 【土壌】粘土石灰質 【樹齢】約60年 【新樽率】0% 【アルコール度数】12.5%			
JAN	なし			

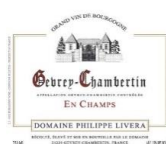
商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	参考上代(税抜)
21522119	Gevrey-Chambertin Clos Village ジュヴレイ・シャンベルタン・クロ・ヴィラージュ	750ml	2019	¥9,800



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【立地】ドメーヌのすぐ目の前に位置するため、特に目の行き届いた区画で、日当たり水はけともに抜群
 【土壌】石灰岩の塊がごろごろしている 【面積】1.3ha 【植樹】1945年
 【新樽率】40%
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

21522319	Gevrey-Chambertin En Champs ジュヴレイ・シャンベルタン・アン・シャン	750ml	2019	¥9,800
----------	--	-------	------	--------



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【立地】1級Champeauxの真下、標高約300m、『アルマン・ルソー』と『ドウニ・モルテ』の区画に挟まれている
 【土壌】表土が薄く石灰質が強い 【植樹】1970年
 【新樽率】40%
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

21522519	Gevrey-Chambertin Les Evocelles ジュヴレイ・シャンベルタン・レ・エボセル	750ml	2019	¥9,800
----------	--	-------	------	--------



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【立地】1級Champeauxの真上、標高約380m
 【土壌】ごろごろとした石が混ざった石灰質・ミネラル感の高いワインを生み出す、より表土が薄い 【植樹】1970年
 【新樽率】40%
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

21530117	Chapelle-Chambertin シャペル・シャンベルタン	750ml	2017	¥42,000
----------	--	-------	------	---------

21530118	Chapelle-Chambertin シャペル・シャンベルタン	750ml	2018	¥45,000
----------	--	-------	------	---------



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【区画】Les Gemeaux
 【立地】「クロ・ド・ベーズ」の真下で、『ボンソ』と『デュガ』の区画に挟まれています
 【面積】30アール 【植樹】1950年代
 【新樽率】75%
 【アルコール度数】《2017年》13.5% 《2018年》13.5%

JAN なし