

# Domaine Philippe Livera (Gevrey-Chambertin)

ドメヌ・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ヌで、自社畑を8.2ha所有しています。設立当初は『レイ・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土壌増を学び、彼らから大いにインスピレーションを受けながら、更なるドメヌの飛躍の為に日々研鑽を積んでおり、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、除草剤や防腐剤は一切使用しないリュット・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、それぞれのクリュ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

ジュヴレイ・シャンベルタン村において並外れた多様性を発見しようとする場合、その鍵は、ここ『ドメヌ・フィリップ・リベラ』のセラー内にあると言えるでしょう。彼らはテロワールの個性を最大限に生かすため、栽培のみならず醸造においても、その過程は非常にシンプルです。

【発酵】ステンレスタンクを用いて野生酵母による自然発酵を行います。

【熟成】樽の使用はキュヴェごとで細かく変えており、熟成期間は11カ月～18ヶ月間です。

【瓶詰】清澄作業は行わずフィルターもかけずに瓶詰されます。

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
21501017	Bourgogne Chardonnay ブルゴーニュ・シャルドネ	750ml	2017	¥4,000
	【品種】シャルドネ 100% 【畑立地】ジュヴレイ・シャンベルタン村 【畑・区画名】「ブルニエ」 【区画】1haに満たない小さな区画 【土壌】石灰岩 【樹齢】約35年 【収量】68hl/ha 【発酵】オーク古樽にて野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】オーク樽にて14カ月間 【新樽率】20% 【瓶詰時期】2019年11月 【テイस्टینگノート】熟した柑橘類のアロマや火打ち石のようなミネラルと、グリルした胡麻のニュアンスがあり、美しい酸味とジューシーな果実味のバランスがよい、ピノ・ノワールの名手たちが造り上げた、センスの光るブルゴーニュ・シャルドネです。 【年間生産量】1,400本 【サーヴィス推奨温度】14℃ 【アルコール度数】12.5% ◆無濾過・無清澄			
JAN なし				
21520117	Bourgogne Pinot Noir ブルゴーニュ・ピノ・ノワール	750ml	2017	¥4,000
	【品種】ピノ・ノワール 100% 【畑立地】ジュヴレイ・シャンベルタン村 【畑・区画名】「ヴィーニュ・ブランシュ」と「ブルニエ」 【樹齢】約60年 【収量】64hl/ha 【発酵】コンクリートタンクにて温度管理を行いながら野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】オーク古樽にて18カ月間 【瓶詰時期】2019年4月 【テイस्टینگノート】タンニンが柔らかく滑らかなワインでどんな食事とも一緒に楽しめます。 【サーヴィス推奨温度】15℃ 【アルコール度数】12.5% ◆無濾過・無清澄			
JAN なし				



商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
21520817	Côte de Nuits Villages コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ	750ml	2017	¥5,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール 100%  【樹齢】約75年 【収量】52hl/ha  【発酵】コンクリートタンクにて温度管理を行いながら野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり  【熟成】オーク古樽にて18カ月間 【瓶詰時期】2019年4月  【アルコール度数】12.5% ◆無濾過・無清澄</p> <p>JAN なし</p>			
21522117	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	2017	¥8,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール 100%  【畑区画】ドメ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 【区画面積】1.3ha 【樹齢】約75年 【収量】53hl/ha  【発酵】コンクリートタンクにて温度管理を行いながら野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり  【熟成】オーク樽にて18カ月間 【新樽率】30~40% 【瓶詰時期】2019年4月  【テイステイングノート】果実味と重厚感のバランスが非常に良く素晴らしいパフォーマンスですが、2022年ころからは、その真  価をさらに発揮したアロマと味わいを存分に楽しめるでしょう。  【アルコール度数】13.0% ◆無濾過・無清澄</p> <p>JAN なし</p>			
21522317	Gevrey-Chambertin En Champs ジュヴレイ・シャンベルタン・アン・シャン	750ml	2017	¥8,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール 100%  【畑区画】2010年に購入した区画で、かの『アルマン・ルソー』と『ドゥニ・モルテ』の区画に挟まれています。  【樹齢】約50年  【発酵】コンクリートタンクにて温度管理を行いながら野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり  【熟成】オーク古樽にて18カ月間 【新樽率】30~40% 【瓶詰時期】2019年4月  【アルコール度数】13.0% ◆無濾過・無清澄</p> <p>JAN なし</p>			
21522517	Gevrey-Chambertin Les Evocelles ジュヴレイ・シャンベルタン・レ・エボセル	750ml	2017	¥8,000
21522617	Gevrey-Chambertin Les Evocelles MG ジュヴレイ・シャンベルタン・レ・エボセル・マグナム	1500ml	2017	¥18,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール 100%  【畑】「Les Evocelles/レ・エヴォセル」は2010年に購入した畑で、現在ブルミエ・クリュに申請中です。  【畑立地】ブルミエ・クリュ「シャンポール」に隣接しており、丘の斜面上部に位置し、標高は約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します。  【樹齢】約50年 【収量】53hl/ha  【発酵】コンクリートタンクにて温度管理を行いながら野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり  【熟成】オーク古樽にて18カ月間 【新樽率】30~40% 【瓶詰時期】2019年4月  【アルコール度数】13.0% ◆無濾過・無清澄</p> <p>JAN なし</p>			
21530117	Chapelle-Chambertin シャペル・シャンベルタン	750ml	2017	¥42,000
	<p>【品種】ピノ・ノワール 100%  【区画立地】「クロド・ベーズ」の真下に位置し、かの『ボンソ』と『デュガ』の区画に挟まれています。  【区画面積】30アール 【樹齢】約70年 【収量】47hl/ha  【発酵】コンクリートタンクにて温度管理を行いながら野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり  【熟成】オーク古樽にて18カ月間 【新樽率】100% 【瓶詰時期】2019年4月  【テイステイングノート】シャンポールのな柔らかかみがあり、たっぷりとしたフィネスのあるワインに仕上がっています。  【アルコール度数】13.5% ◆無濾過・無清澄</p> <p>JAN なし</p>			