

Domaine Chavy Chouet (Meursault)

ドメーヌ・シャヴィー・シュエ (ムルソー)

詳細・歴史

「ドメーヌ・シャヴィー・シュエ」はムルソーに構える家族経営のドメーヌで、当家はムルソー村とピュリニー・モンラッシュェ村において指折りの長い歴史のある2つの家族にて成り立っています。この2つのコミューンを中心に、サン・トーバン、ヴォルネイ、ポマールに合わせて13haの畑を所有しており、現当主である6代目ユベール氏と、7代目になるロマリック氏がドメーヌの舵をとっています。

畑

年間を通してワインの品質をより良いものに仕上げることが目標に掲げています。オーガニックやビオディナミの規定に囚われず、その時々で畑に一番良い方法を選び、一株一株のブドウに細心の注意を払いながら、全て手作業で栽培しています。環境に配慮し農薬などの使用をできる限り控え、銅や硫黄などの自然の材料を用い、ブドウの木を育てています。

土のバランスを保ち、自然界の生態系が良好な関係を維持できるように促すため、「草生栽培」(適度に雑草を繁殖させながら栽培する手法で、ブドウの収量を抑制することができ、土壌の有機物を増やし、地温を調整できる効果などがあります)を適用しています。

耕されていない畑のブドウ樹は表面に根を張ることができず、干ばつなどの自然災害に耐えられないため、人の手によってしっかり耕作してあげることでブドウは根を分け、それを地中深くへと伸ばしていくことができ、その結果天候の変化に耐えられる畑となるのです。



醸造

【白ワイン】手摘みで収穫し、注意深く選別します。空気圧を使用したプレス機で強さや時間を調整しながら優しくプレスし、マストは48時間低温にてマセラシオンを行います。

タンクで発酵した後、オーク樽(228ℓ、600ℓで、新樽比率25%)にて熟成されます。樽は4、5年使ったあとは赤ワインの熟成に回され、さらに2、3年再利用されます。

【赤ワイン】100%除梗し、タンクでマセラシオンと発酵を行います。空気との接触を避けるためピジューアージュは行わず、ルモンターージュを最低1日2回行います。

ワインのタイプとバトナージュの頻度にもよりますが、熟成はおおよそ8~12ヶ月行います。

オーク樽はタンニンの成分を和らげますが、その個性が目立ち過ぎてしまうとエレガントなワインには仕上がらないため、新樽は使用せず白ワインで使用した古樽のみを使い、時間をかけて熟成させて、繊細さと果実味、テロワールを最大限に引き出しています。極めて軽く清澄し瓶詰を行います。

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代



Meursault 1er Cru Les Charmes

ムルソー・ブルミエ・クリュ・レ・シャルム

2007

¥15,000

Meursault 1er Cru Les Charmes

ムルソー・ブルミエ・クリュ・レ・シャルム

2009

¥15,000



【区画】広大な1級畑「レ・シャルム」の中でもAOCピュリニー・モンラッシュェに隣接している小区画

【土壌】豊かな粘土質の沖積土壌・豊満で寛大、爽やかなフレッシュさを持つバランスの良い仕上がりのワインを育みます。

【テイastingノート】2007年、2009年共に素晴らしいほど酸を保ち、美しい骨格を保ったまま程よく熟成期を迎えようとしています。経過年に比してまだまだフレッシュな印象です。

アルコール度数:【2007年】13.0% 【2009年】13.0%

JAN なし