

# Domaine Coffinet-Duvernay (Chassagne-Montrachet)

ドメーヌ・コフィネ・デュヴェルネイ (シャサーニュ・モンラッシェ)

## 《詳細・歴史》

シャサーニュ・モンラッシェ村で1860年ころから世代を超えて受け継がれてきた家族経営のドメーヌです。秀逸な区画を約6,5ha所有し、好条件の畑のブドウのみを使って、高品質なワインの生産を可能にしています。

前当主のフィリップ・デュブルネイ氏は、前身であるドメーヌ「フェルナンド・コフィネ」の時代に1984年より従事しており、フェルナンド氏の娘ローラと結婚し、ドメーヌを継承。2018年より息子で5代目に当たるパステイアンがドメーヌを取り仕切っています。

ワイン造りに対して特に土壌の個性を尊重することを心掛けており、同じ区画内でも土壌の性質が違う場合には別々のキュヴェに仕上げるなど、ブドウの力と魅力を最大限に引き立たせる事に尽力する生産者です。減農薬農法であるリュット・レゾネを採用していますが、有機栽培と同じ規定で栽培を行っています。



## 《畑》

自社畑総面積:6,5ha (シャサーニュ村に14のアペレーションを所有。村名白が3、白のプルミエが8、白のグラン・クリュが1、赤の村名が2。)

彼は自分のワイン造りのポリシーについて「ワインは90%が畑で決まる。残りの10%で出来ることは、選果をして、良い樽を選ぶことぐらい」と言います。その哲学に則り、畑作業をとて重視しています。例えば、半分の実をグリーンハーベストしてもう半分の果実が倍に膨らむだけで意味が無いと考えるのでグリーンハーベストは行わず、芽掻き作業を重点的に2度行います。また、収量は約40ヘクトリットル以下に調整しています。

## 《醸造》

手摘みで収穫後、すばやくプレスし、野生酵母にて自然発酵させます。マロラクティック発酵中は、空気との接触をなるべく避けるため、パートナージュは極力控えます。熟成は全て小樽にて行い、新樽比率は25%程度です。清澄作業をせず、12~18カ月は熟成をさせ、フィルターもかけず、全ての旨みを含んだまま、瓶詰されます。

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
37010122	Chassagne-Montrachet Les Blanchots Dessous シャサーニュ・モンラッシェ・ブランショ・デスー	2022	¥17,000



【品種】シャルドネ100%  
【畑地】グラン・クリュ「クリオ・バタール・モンラッシェ」に隣接の村名の区画  
【畑面積】0.85ha  
【土壌】ミネラル豊富な粘土質と石灰岩の岩盤:果実味に富んだ丸みのあるワインが生まれます。  
【樹齢】60~70年  
【収穫と発酵】30kgの収穫カゴを使い手摘み。選果は畑で行い、風船式のプレスタンクで2時間の圧搾。  
その後は、オークの樽にて野生酵母による自然発酵を促します。  
【マロラクティック発酵】あり  
【生産本数】約3500本  
【アルコール度数】13.0% ◆無濾過・無清澄



JAN なし

37016122	Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos st Jean シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・クロ・サン・ジャン	2022	¥20,000
----------	---	------	---------



【品種】シャルドネ100%  
【畑】歴史は6世紀まで遡り、Autundesに立てられたサン・ジャン・ル・グラン修道院の修道士の名を冠しています。  
【土壌】酸化した鉄を多く含む粘土質で赤みを帯びた土壌:白ワインに個性的なニュアンスを与えます。  
【樹齢】50年  
【収穫と発酵】30kgの収穫カゴを使い手摘み。選果は畑で行い、風船式のプレス機で2時間の圧搾。  
その後は、オークの樽にて野生酵母による自然発酵を促します。  
【マロラクティック発酵】あり  
【テイastingノート】フローラルな香りで軽く、きめ細やかでピュアなスタイルのワイン。  
【生産本数】約900本  
【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	VT	参考上代(税別)
-------	------	----	----------

37019122	<b>Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Grand Clos</b> シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・グラン・クロ	2022	¥20,000
----------	---	------	---------



【品種】シャルドネ100%  
 【畑】プルミエ・クリュのモルジョ上部に位置し、サントネー村よりの区画  
 【土壌】粘土が豊富な石灰質  
 【収穫と発酵】30kgの収穫カゴを使い手摘み。選果は畑で行い、風船式のプレス機で2時間の圧搾。その後は、オークの樽にて野生酵母による自然発酵を促します。  
 【マロラクティック発酵】あり  
 【テイastingノート】熟成向きのスタイルのワインで、活力があり、デリケートで滑らかな口当たり。ミネラルをベースとした香りに柑橘系のアロマ、口当たりはフルーティーさを伴いつつもミネラリー。  
 【生産本数】約1900本  
 【アルコール度数】13.0% ◆無濾過・無清澄



JAN なし

37018122	<b>Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets</b> シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・カイユレ	2022	¥26,000
----------	---	------	---------



【品種】シャルドネ100%  
 【畑立地】シャサーニュ・モンラッシェ村の北に位置し、標高およそ300mの高台 【畑面積】0.25ha  
 【土壌】「Cailloux／カイユ」と呼ばれる石灰岩の岩が表面を覆っており、複雑でパワフルなワインが生まれます。  
 【樹齢】平均樹齢80年：高樹齢ながら樹勢は衰えを知りません。  
 【収穫と発酵】30kgの収穫カゴを使い手摘み。選果は畑で行い、風船式のプレス機で2時間の圧搾。その後は、オークの樽にて野生酵母による自然発酵を促します。  
 【マロラクティック発酵】あり 【生産本数】約1500本  
 【テイastingノート】生き生きとしていて滑らか。アロマには濡れた石、レモンのようなフレッシュさがあり、シャサーニュの中で最もはつらつとしたワインのうちの1つ。  
 【生産本数】約1500本  
 【アルコール度数】13.0% ◆無濾過・無清澄

JAN なし

37017122	<b>Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Blanchots Dessus</b> シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・ブランショドウス	2022	¥33,000
----------	---	------	---------



【品種】シャルドネ100%  
 【畑立地】グラン・クリュ「ル・モンラッシェ」のすぐ南側に隣接  
 【畑面積】0.38ha  
 【土壌】他の地域と比べてミネラル豊富な粘土質と石灰岩の岩盤地層に厚みがあり、よりミネラリーに仕上がる  
 【樹齢】40～50年  
 【収穫と発酵】30kgの収穫カゴを使い手摘み。選果は畑で行い、風船式のプレス機で2時間の圧搾。その後は、オークの樽にて野生酵母による自然発酵を促します。  
 【マロラクティック発酵】あり 【生産本数】約1800本  
 【アルコール度数】13.0% ◆無濾過・無清澄



JAN なし

37050122	<b>Chassagne-Montrachet Rouge</b> シャサーニュ・モンラッシェ・ルージュ	2022	¥8,000
----------	---	------	--------



【品種】ピノ・ノワール100%  
 【畑・キュヴェ】シャサーニュ・モンラッシェ村の下部の村名畑のピノ・ノワールをブレンド。2021年が初ヴィンテージの新キュヴェ。  
 【土壌】粘土質、泥灰土、石灰岩などの深く緻密な土壌  
 【発酵】30kgの収穫カゴを使い手摘み。選果は畑で行う。全房を約30%を使用。野生酵母による自然発酵でオーク樽による熟成。  
 【生産本数】約1000本  
 【アルコール度数】13.0% ◆無濾過・無清澄

JAN なし