

Domaine Pico Race

ブルゴーニュ地方
ドメーヌ・ピコ・ラス

トマ・ピコの想いが通じ、ビオへ転換
テロワール本来のポテンシャルと親子の情熱
驚くべき凝縮感と旨み溢れるシャブリの新しい姿



2009年6月、シャンパーニュ南部オーヴから車を走らせ、世界に誇る銘醸地シャブリへ向かいました。

ピコラスは、シャブリ地区の南端クルジ(Gourgis)村にある1984年設立のドメーヌで、先代ジルベール・ラスが娘婿であるジョルジュ・ピコにドメーヌを受け渡しました。畑の合計面積は23haで、グランクリュのブランショや1級畑モンマン、それに近い標高250メートル以上のなだらかな起伏の日当たりの良い斜面にAOCシャブリの畑があります。流行やテクニックに走らない伝統的なシャブリの造りを守り続けていたジョルジュですが、2004年に息子トマ・ピコが研修先からこの地に戻り新たな転換期を迎えました。トマは父ジョルジュの同級生であるサントーバン自然派生産者ドゥミニク・ドゥランの元で修行し、自然や環境を尊重し化学薬品や除草剤の使用を否定した農法や醸造を学ぶことができました。伝統的なシャブリを頑なに守ろうとする父と、ドゥミニクから手ほどきを受けた息子との意見のぶつかり合いは想像するに容易く、確執は何年も続いたといえます。しかし、息子の強い意志を汲み、説得に応じたジョルジュは2007年より一部の畑で慣行農法からビオロジック農法へ転換することを承諾しました。

まずは収穫を手摘みに変え、畑は除草剤の代わりにすき入れるなど、手間と費用を要する手法へと変えていきました。今ではワインの味わいや質が大きく変わったことをジョルジュが最も喜び、「伝統的」というより、テロワール本来の味わいが表現される農法や醸造方法を大きく評価するようになっていきます。

キンメリジャン階の白亜質土壌が生み出すミネラルと、ピュアで爽やかな酸味と凝縮感のあるボディー豊かなシャブリが、この土地本来のポテンシャルとピコ親子の弛まぬ努力により絶大な評価を得ています。

【53743】Chablis シャブリ15			
呼称	シャブリ		
参考小売	¥3,100	JAN:4571455199947	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	キンメリジャン	250m・南、南東、東	10ha・40hl/ha
品種	シャルドネ100%		
(収穫/樹齢)	(手摘み/平均30年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	102hlのステンレスタンクで60日発酵	
	熟成	ステンレスタンクのうっすらとした澱上で 8~16ヶ月[13~14℃]シュールリー熟成 kiselguhr(キセルグー=白砂)で軽くフィルター 無清澄	
	SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:31mg/L	
アルコール度	12.5%		
特徴	親子で進化の道を辿り続けるロングセラーのシャブリです。キンメリジャン土壌のシャルドネをステンレスタンクで発酵後、熟成しています。やや緑を帯びた淡いイエローの色調、青りんごやハッカ、シロップ漬けのレモンなど香ばしい香りを感じます。スルスルと流れる質感、柑橘系の酸とミネラルが溶け込んだ落ち着いた果実の甘さ、鼻から抜けるふくよかさ、トータルバランスの良い出来です。		



Diony