

Domaine 47N3E

ブルゴーニュ地方

ドメーヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ

"最高熟度"、"食べたい！ブドウ"以外は廃棄。そんなブドウで仕込まれたシャブリです。

Chablis村のすぐ西隣に位置するBeinesに本拠を置く新しいドメーヌです。現在の当主はGuillaume Michautギヨーム・ミショー。ドメーヌ名の由来は、シャブリ地域のおおよその緯度経度である北緯47度、東経3度にちなんでいます。

ギヨームの祖父が植樹したというBeinesの斜面にある3つの畑をギヨームの父、そしてその子であるギヨームが引き継ぎ今に至ります。

以前はブドウ栽培農家として他のネゴシアンへ、ブドウを供給していましたが、自らのポリシー & 哲学である「自然との調和」をモットーにしたブドウ栽培をベースに、醸造・瓶詰めに至るまでそのベースを貫き通したワインを造ってみたい！という理念をもち、現当主ギヨーム・ミショーが新たにドメーヌを立ち上げました。

大きいドメーヌではありませんが、彼曰く「手の届く範囲で完璧な仕事をするには丁度良いサイズ」と。彼の人となり仕事、ワイン造りへのスタンスが凝縮された一言に聞こえます。

それぞれの畑の土壌の個性、シャルドネというブドウの特性、そして人的要素のバランスを重視したワイン造りを行っています。空気の流れや日照を考慮に入れた剪定、堆肥、摘芽、摘葉、さらには多くの畑における手摘みに寄る収穫などを行い、最善の結果を生み出せるように細心の注意を払って畑と向き合っています（通常、Petit ChablisやChablisでは機械による収穫が多いです）。

またドメーヌでは土中微生物を含む土壌に関わる生物多様性を重要視しており、その多様性を維持するため除草剤の不使用はもちろんのこと、雑草は鋤き返しを行い土中へと還元し、その種子もその後芽吹くよう全てそのままとしています。病虫害に対しても、自然由来のものでこれに対処することとしており、銅や硫黄、そしてバイオダイナミで用いられている各種プレパラシオンを使用しています。バイオダイナミそのものに対してドメーヌでは大きな関心を持っており現在、畑を転換中です。ピオロジック & バイオダイナミに関するアプローチや人為的な介入のない、最もナチュラルなワイン造りに関して、その多くをDomaine de l' EnclosのBouchard兄弟がから学んでおり、実際にDomaine de l' Enclosで従業員としても勤務しておりました。その縁もあり醸造はDomaine de l' Enclos内の一部を間借りして仕込んでおります。

ブドウは高い熟度で収穫され（最高の熟度に達した時に収穫し、厳しく選果）、振動式選果台での厳しい選果の後、空気圧式（水平式）圧搾機でプレス。「プレスは自分のお腹であると想像して、食べたいと思うブドウのみを選び、残りは捨ててしまおう」とのモットーで選果しています。

醸造は天然の温度制御が可能な地下のカーヴで行います。プレスで得られたピュアな果汁は澱とともに地下のステンレスタンク（一部のキュヴェにおいては500Lの樽を使用）へ重力システムで移動させ、低温でのデブルバージュの後、温度をコントロールしながら区画別に発酵・熟成させます。果汁とカーヴに自然に存在している天然酵母と各種バクテリアの独自のリズムで発酵が進みます。もちろん、テロワールを否定するような補糖・酵母添加といった人的介入は一切行っていません、発酵と熟成は人為的な干渉は行わず「なすがまま」で行われています。アルコール発酵時のSO2の添加の使用は行わずその他の工程での添加も必要最小限の使用に留め、その他一切の添加物はありません。

やっとやっと弊社ポートフォリオ内に魅力あるシャブリの生産者を迎え入れる事ができました。

まだまだ駆け出しの若い生産者ですがすでに液体の中に彼のコンセプトとパッションが凝縮されており、伸び盛りの今後5年・10年先が非常に楽しみな生産者です。



Diony



【36928】Petit Chablis プティ・シャブリ23				【36926】Chablis シャブリ22			
呼称	Petit Chablis プティ・シャブリ			呼称	Chablis シャブリ		
参考小売	¥ 5,500			参考小売	¥ 6,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテル			栽培/認証	ビオディナミ/デメテル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰(キンメリジャン)	230m・全方位	4.6ha・60hl/ha		粘土石灰(キンメリジャン)	230m・南南東	1.15ha・60hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均5年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月21日収穫/全房で空気圧式圧搾			発酵	9月5日収穫/全房で空気圧式圧搾		
熟成	ステンレスタンクで8ヶ月間発酵・熟成			熟成	ステンレスタンクで12ヶ月間発酵・熟成		
	軽く濾過・無清澄				軽く濾過・無清澄		
	瓶詰め:2024年5月28日				瓶詰め:2023年9月17日		
SO ₂	瓶詰め前:25mg/L トータル:75mg/L			SO ₂	瓶詰め前:20mg/L トータル:45mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	現当主のギヨームが厳しく選果したシャルドネを全房でプレス後、ステンレスタンクで 8ヶ月発酵・熟成しました。透明感のある淡いグリーンイエローの外観、果樹の花、赤リンゴ、グレープフルーツ、アップルミントのアロマを感じます。柔らかなアタック、果実味たっぷりでリンゴを食べた時の味わい、プティシャブリとは思えない酸の低さです。			特徴	キンメリジャン土壌で育つシャルドネを全房でプレス後、ステンレスタンクで 12ヶ月発酵・熟成しました。透き通ったグリーンイエローの外観、白い花、レモンピールやライム、グレープフルーツのしっかりとした香り立ち、ドライで豊かな果実味に引き締まった酸味によりバランスが保たれ、旨味があり、アフターにはわずかに火打石の香りを感じます。		
【36927】Chablis シャブリ23				【36929】Chablis Cairn シャブリ ケルン23			
呼称	Chablis シャブリ			呼称	Chablis シャブリ		
参考小売	¥ 6,300			参考小売	¥ 7,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテル			栽培/認証	ビオディナミ/デメテル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰(キンメリジャン)	230m・南南東	1.15ha・60hl/ha		粘土石灰(キンメリジャン)	230m・南南東	1ha・60hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均20年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均25・50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月14日収穫/全房で空気圧式圧搾			発酵	9月17日収穫/全房で空気圧式圧搾		
熟成	ステンレスタンクで10ヶ月間発酵・熟成			熟成	ステンレスタンクで14ヶ月間発酵・熟成		
	軽く濾過・無清澄				軽く濾過・無清澄		
	瓶詰め:2024年7月3日				瓶詰め:2024年11月21日		
SO ₂	瓶詰め前:20mg/L トータル:71mg/L			SO ₂	瓶詰め前:26mg/L トータル:52mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	祖父や父の畑時代はネゴシアンヘブドウを売っていましたが現当主ギヨームが引き継ぎドメーヌを立ち上げました。シャルドネを全房でプレス後、ステンレスタンクで 10ヶ月発酵・熟成しました。クリアで透明感のある淡いグリーンイエロー色、果樹の花、ユリ、レモンジャムやライムの香り、ミネラルたっぷりのアタック、酸味心地よく豊かな果実味、丸みがあり良質な年がと分かる味わいです。			特徴	樹齢 25 年と 50 年のキンメリジャン土壌で育つシャルドネを全房でプレスし、ステンレスタンクで 14ヶ月発酵・熟成しました。透明感のあるレモン色の外観、アカシアや白い花、グレープフルーツのアロマ、ミネラルたっぷりの味わいで口中にリンゴや西洋スグリの味わいが拡がり、酸味や果実味がたっぷり感じられるドライで上質な仕上がりです。		
【36930】Chablis Premier Cru Beauroy シャブリ・ブルミエ・クリュ・ボーロワ23				【36931】Chablis Premier Cru Côte de Savantシャブリ・ブルミエ・クリュ・コート・ド・サヴァン23			
呼称	Chablis Premier Cru Beauroyシャブリ・ブルミエ・クリュ・ボーロワ			呼称	Chablis Premier Cru Côte de Savantブルミエ・クリュ・コート・ド・サヴァン		
参考小売	¥ 8,200			参考小売	¥ 9,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテル			栽培/認証	ビオディナミ/デメテル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰(キンメリジャン)	210m・南南東	0.3ha・58hl/ha		粘土石灰(キンメリジャン)	210m・南南東	0.3ha・58hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均40年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月15日収穫/全房で空気圧式圧搾			発酵	9月15日収穫/全房で空気圧式圧搾		
熟成	ステンレスタンクで14ヶ月間発酵・熟成			熟成	500Lの木樽で14ヶ月間発酵・熟成		
	軽く濾過・無清澄				軽く濾過・無清澄		
	瓶詰め:2024年11月24日				瓶詰め:2024年11月21日		
SO ₂	瓶詰め前:22mg/L トータル:56mg/L			SO ₂	瓶詰め前:26mg/L トータル:65mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	キンメリジャン土壌で育つ樹齢 40 年のシャルドネを全房でプレスし、ステンレスタンクで 14ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエローの外観、すこし粘性があり、しっかりとした香り立ち、すりおろしリンゴやカリン、アカシア、果樹の花、アップルミントのアロマを感じます。複雑味あるアタックが口中に拡がり、しっかりとした旨味に甘みを感じるエキス感、上質で上品な逸品です。			特徴	ギヨームの祖父アンリが植樹したブルミエクリュのコート・ド・サヴァンで育つシャルドネを全房でプレス後、500Lの木樽で 14ヶ月発酵・熟成しました。とろりとした粘性あるグリーンイエローの外観、リンゴやカリン、アプリコット、スモーク香、火打石のアロマにマンゴーもほんのり香ります。しっかりとしたボディで果実味が口中に拡がり、コクとボリュームがしっかりと感じられる仕上がりです。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください（基本的に15度以下の保存をお願いします）

Diony