



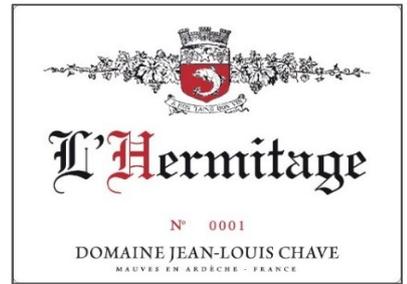
株式会社フィネス

〒105-0004 東京都港区新橋4-27-2

Tel 03-5777-1468 Fax 03-5408-5827

E-mail : info@finesse-wine.co.jp

FINESSE URL : <http://www.finesse-wine.co.jp>



2020年12月

ドメーヌ ジャン ルイ シャヴ

## **DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVE**

地所:コート デュ ローヌ地方 エルミターージュ地区

1481年に立ち上げられ、6世紀にわたってエルミターージュのワインを造り続けているこのドメーヌはモーヴの町に居を構えています。16代目現当主であるジャン ルイ シャヴ氏は温厚で真面目な性格で、畑での仕事を第一に考えています。所々に設置してある電灯の下に行かないとテイastingコメントも書けないほどの漆黒と静寂に包まれた地下蔵から屈指のワインが生まれます。

エルミターージュに使われる葡萄の畑は合計28haで赤白共にいくつかの区画に分かれています。それぞれ土壌に違いがあり、ワインに与える要素も様々なので別々に醸造されます。畑はローヌ特有の急勾配な斜面にあり、様々な土壌の畑にマルサンヌ種、ルーサンヌ種、シラー種、グルナッシュ種が植えられています。収穫する時期は周辺の生産者と比べて遅く、葡萄が十分に熟すまで待ち、収量もかなり抑えて凝縮した葡萄のみ収穫します。白は8割は樽で残りはステンレスタンク、赤は樽のみで醸造され、18～24ヵ月間熟成されます。「エルミターージュはアサンブラージュのワインである」というジャン ルイ氏の信念に基づき、区画ごとに醸造されたワインは試飲が繰り返し行われ、最後に神業の如きアサンブラージュによって仕上げられます。



当主のジャン ルイ シャヴ氏(左)とコメントを書くことが出来ないほど薄暗い地下カーヴ(右)

エルミタージュ

## ● L'HERMITAGE

シラー種100%。樹齢は古いもので80年にもなります。砂質と粘土質土壌で輪郭を与える「Péléat (ペレア)」、プダングという礫岩土壌で酸と繊細さを与える「Beume (ボーム)」、小砂利、赤土、白土土壌でタンニンとスパイシーさを与える「Hermite (エルミット)」、小石土壌で凝縮感を与える「Méal (メアル)」、木目の細かい花崗岩土壌でパワーを与える「Bessards (ベサール)」、ミネラルを与える別区画の「Bessards (ベサール)」など、6~7区画の葡萄をアサンブラージュし、それぞれのテロワールの特徴を損なわずに仕上げています。とても綺麗な酸があり、果実味とタンニンのバランスも取れていてスパイシーながら複雑味も感じられます。10年以上熟成させると真価を発揮します。



長大なローヌ川を望む小石土壌の畑

サン ジョゼフ クロ フロランタン

## ● SAINT-JOSEPH CLOS FLORENTIN

シラー種100%。サン ジョゼフの丘から長い年月を経てローヌ川沿いに流れてきた土壌(花崗岩)が堆積してできた「Clos des Murs (クロ デ ミュール)」という三日月型の区画の葡萄を使用。16世紀から化学肥料を使用していない畑で一番古い木は樹齢100年を超えます。当ドメーンではサン ジョゼフの「グラン クリュ」に位置づけられており、エルミタージュの陰に隠れてややマイナーな印象のあるサン ジョゼフというアペラシオンの価値をもっと引き上げたいという狙いがあります。通常のサン ジョゼフよりもオイリーで凝縮感と複雑さがあり、絹のように滑らかでエレガントな味わいです。

サン ジョゼフ

## ● SAINT-JOSEPH

シラー種100%。樹齢は15~100年以上。鉄分を多く含む花崗岩土壌でストラクチャーを表現する「Baschasson (バシャソン)」、柔らかくきめ細かい粘土質で凝縮感を出す「Dardouille (ダルデュイユ)」、花崗岩土壌でフレッシュさとミネラル感、スパイシーさなどを出す「Chalaix (シャレ)」の区画を別々に醸造した後にアサンブラージュして造られます。シラー特有のがっちりとしたタンニン、果実味もたっぷりしていて飲み応えがありつつも繊細さも 있습니다。樹齢15年以下の若木はセレクションのサン ジョゼフ オフリユスに混ぜています。

エルミタージュ

## ● L'HERMITAGE

マルサンヌ種80%、ルーサンヌ種20%。古いものでは樹齢100年を超え、砂質と粘土質土壌で繊細さを与える「Péléat (ペレア)」、石灰質の多い土壌で酸味やアルコールを与える、このワインの基本である「Rocoule (ロクール)」、小砂利や赤土、白土土壌で肉厚さとオイリーさを与える「Hermite (エルミット)」、ルースという埃のように細かい土と鉄分の多い粘土土壌でハツラツとした酸を与える「Maison Blanche (メゾン ブランシュ)」、小石だらけの土壌でパワーとミネラルを与える「Méal (メアル)」の5区画の葡萄をアサンブラージュします。アカシアの花のような華やかな香り、酸味がしっかりしていますが口あたりはとても柔らかく、オイリーで味わいがとても奥深いワインです。

ジャン ルイ シャヴ セレクション

## **J.L CHAVE SELECTION**

ジャン ルイ シャヴ氏の「ドメーヌでは偉大なワインを、ネゴシアンではおいしいワインを」という想いに基づきながら、ドメーヌワインと同じように造られています。葡萄を買ったり、ドメーヌで使わなかったワインを使ったりと、テロワールを活かしながらもリーズナブルで飲みやすいワインを目指しています。

エルミタージュ ルージュ ファルコネ

### ● HERMITAGE ROUGE FARCONNET

シラー種100%。名前の由来は昔の親戚の名前。樹齢10～60年でエルミタージュの丘の麓にある、小石が多い粘土質土壌の「Diognières (ディオグニエール)」はスパイシーさを、砂と石灰質が多い粘土質土壌の「Péleat (ペレア)」は繊細さを、円石土壌の「Greffieux (グレフュー)」はフレッシュさをそれぞれ表現する。白胡椒の香り、フルーティでドメーヌ物より早いうちから飲める造りになっていますが、複雑さと凝縮さもしっかりとあります。



収穫前のペレア区画の葡萄をチェックするジャン ルイ氏(左)と同区画の収穫された葡萄の選別作業(右)

クローズ エルミタージュ ルージュ シレーヌ

### ● CROZES-HERMITAGE ROUGE SILÈNE

シラー種100%。シレーヌとはギリシャ神話の酒の神「バックス」の養父の名前が由来。葡萄の樹齢は5～25年でエルミタージュの丘の斜面にある「Larnage (ラルナージュ)」と「Gervans (ジュルヴァン)」の区画などに畑があります。しなやかでとろけるような果実旨味でシラーの柔らかい風味が特徴です。

サン ジョゼフ ルージュ オフリユス

### ● SAINT-JOSEPH ROUGE OFFERUS

シラー種100%。葡萄の樹齢は古いもので80年の花崗岩土壌で、エルミタージュの丘の南側にある「Mauves (モーヴ)」と「Tournon (トゥルノン)」の区画はタンニン、スパイス、パワーを与え、ストラクチャーや深みを生み出し、丘の北側にある「Serrières (セリエール)」の区画はエレガントさ、ピュアさ、透明感、凝縮感を与えています。テロワールの要素が良く出ていてバランスが良く、白胡椒やハーブの香り、繊細で酸味が豊か、華やかで飲みやすい仕上がりになっていますが、シャヴ氏は一般受けするような味わいにするのではなく、品種やテロワールの特徴を表現することを重視し、シラー種の青い野菜のような風味を大切にしたい造りを目指しています。リリース当初は100%他の生産者の葡萄を使っていましたが、現在は100%ドメーヌの葡萄を使用しています。

コート デュ ローヌ モン クール

### ● CÔTES DU RHÔNE MON CŒUR

シラー種50%、グルナッシュ種50%。樹齢は20～60年で沖積土壌でパワーとエレガントさを表現する「Visan(ヴィザン)」、深い砂粘土質土壌で果実風味豊かなメリハリを与えるビュイソン「Buisson(ビュイソン)」、石灰質の非常に多い粘土石灰質土壌で冷涼な気候がピュアさと凝縮感を与える「Vinsobres(ヴァンゾブル)」、粘土質土壌に樹齢の古いグルナッシュが植えられており、リッチでグリセリン豊富、ストラクチャー、奥行きを与え、モンクールのハーモニーをまとめる「Estézargues(エステザルグ)」など、数区画の畑をアサンブラージュし造られます。その中には本来ならば格上のコート デュ ローヌ ヴィラージュを名乗れる区画もありますが、敢えて格下げしています。胡椒のようなスパシーな香り、シラーの力強さとグルナッシュの果実味がバランスよく、柔らかな口当たりで飲みやすく仕上がっており、コート デュ ローヌのレベルをはるかに凌駕するほどの美味しさです。

エルミタージュ ブラン ブランシュ

### ● HERMITAGE BLANC BLANCHE

マルサンヌ種100%。樹齢50～60年で鉄分豊富な粘土とシロッコと呼ばれる地中海方面からくる風によって運ばれてきた細かいルース(黄土)土壌の「Maison Blanche(メゾン ブランシュ)」の区画の畑主体です。蜂蜜やメープルシロップ、アカシアの花の華やかなアロマ、エレガントなオイリーさで早いうちから楽しむことができます。

クローズ エルミタージュ ブラン シベル

### ● CROZES-HERMITAGE BLANC SYBÈLE

葡萄品種はマルサンヌ種80%、ルーサンヌ種20%。「Sybèle(シベル)」というキュヴェ名はギリシャ神話の知識の保護者で大地母神「Cybèle(シベル)」が由来で、元々は古代ギリシャや古代ローマで信仰されていた女神「Kybêlê(キュベレー)」が発祥となっています。また、「si belle(とても美しい)」という言葉遊びも含まれています。フレッシュな南国果実の香りやハーブ、白い花の香り、爽やかな果実味と酸味、しっかりとした旨味とアルコール感があるので、冷やし気味で飲むとより美味しいです。

サン ジョゼフ ブラン シルカ

### ● SAINT-JOSEPH BLANC CIRCA

ルーサンヌ種100%。以前に使用していた「Celeste」というキュヴェ名が他社商標登録のため2013年物より変更され「Circa」に。樹齢5～60年で畑は花崗岩土壌の「Mauves(モーヴ)」の区画に位置します。エルミタージュの白との味わいの違いは、エルミタージュが粘土質土壌で優しく柔らかいのにに対し、サン ジョゼフは花崗岩土壌がハツラツさとミネラルを表現します。ピワやカラメルの香り、エキゾチックな甘旨味が美味しいワインです。現在は100%自社葡萄で造られています。



丘の斜面に開墾された急傾斜のルーサンヌの畑