

Alain Chavy

アラン・シャヴィ

ピュリニー・モンラッシェの名門一族として、テロワールの魅力を次世代へつなぐドメーヌ・アラン・シャヴィ。

フランス ブルゴーニュ, Puligny Montrachet



ブルゴーニュ屈指の銘醸地ピュリニー・モンラッシェにおいて、兄ジャン・ルイ・シャヴィや従兄フィリップ・シャヴィらと共に、名門一族の血統を分かつドメーヌ・アラン・シャヴィ。2世紀以上にわたり栽培農家として歴史を歩んできたが、1976年に父ジェラルムが自ら元詰めを開始したことで大きな転換期を迎えた。父や兄ジャン・ルイと共にワイン造りに邁進したアランは、2003年に独立して自身のドメーヌを設立した。そして、現在、さらなる躍進の原動力となっているのが、2014年に参画した息子のコランタンである。彼は2012年～2014年に、かの有名な故アンヌ・クロード・ルフレーヴのもとで研鑽を積んでいる。ブルゴーニュの大御所であり偉大な師から直接教えを受けたコランタンの加入により、アラン・シャヴィの品質は一段と向上し、ドメーヌの飛躍には拍車がかかっている。

彼らが所有する畑のポテンシャルも極めて高く、フォラティエール、クラヴォワヨン、シャン・ガン、ピュセルといった一級畑を擁し、なかでもピュセルは、特級畑ピアンヴニュ・パタール・モンラッシェに隣接する極めて恵まれた立地を誇る。さらに驚くべきは、スタンダード・キュヴェのPuligny Montrachet 8 Climatsでさえ、1953年に植樹された樹齢70年以上の古樹のブドウを使用している点だ。栽培では除草剤や殺虫剤を使用しないサステナブル農法を実践し、収穫はすべて手作業で実施。古樹がもたらす複雑味とテロワールの個性を最大限に引き出すため、労力を惜しまない。

醸造においても、彼らの並々ならぬこだわりが光る。その象徴と言えるのが、深さ5.5mの地下セラーである。ピュリニー・モンラッシェでは、地下水位が高く地下セラーを造ることは難しいとされているが、彼らはその困難をいとわなかった。改築して造られたこのセラーは、クーラーなどに頼る必要がなく、空調設備による乾燥を防ぐことができる。地下深くの自然な冷気と湿度を活かし、理想的な環境下でワインを醸造・熟成させているのである。発酵にはフレンチオーク樽を用い、その後約12ヶ月間熟成させる。果実本来の純粋さを重視するため、バトナージュは行わず、新樽比率も低く抑えている。ジャンシス・ロビンソン氏も「樽のニュアンスは感じられるが更にワインに溶け込んでいこう。熟成においてに期待が持てるワイン。」と高く評価している。

優れたテロワールと古樹から生み出される魅力を、ありのままに映し出そうとするその哲学は、次世代のコランタンへと受け継がれている。彼らが目指すのは、清涼感と張りのある緊張感を備えながら、複雑さと豊かな果実味が調和したワインだと語る。その揺るぎない哲学のもと、ピュリニー・モンラッシェに根差した伝統と、そこから生み出される洗練されたワインに、ますます注目が集まっている。



ピュリニー・モンラッシェ 8クリマ 2024 Puligny Montrachet 8 Climats

限定 希望小売価格 ¥17,600

- 産地：Puligny Montrachet
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：フレンチオーク樽(新樽10%)発酵、12ヶ月熟成後、ステンレスタンク6ヶ月

● 評価：-

軽やかな青リンゴの香りに、黄桃、わずかにグアバなどのトロピカルフルーツ、スパイシーなオークのニュアンスが広がる。口を含むと爽快感が直線的に広がりながらフィニッシュまで伸びていく。



ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ・ シャン・ガン

2024 Puligny Montrachet 1er Cru Champs Gains

限定 希望小売価格 ¥24,600

- 産地：Puligny Montrachet 1er Cru
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：フレンチオーク樽(新樽10%)発酵、12ヶ月熟成後、ステンレスタンク6ヶ月

● 評価：-

熟した桃を思わせる香りが穏やかに感じられるが、口を含むと、アタックからエネルギーで、オレンジの果皮のような爽快感と、コショウのようなニュアンスが広がる。快活な酸がフィニッシュまで続く。



ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ ク ラヴォワヨン

2024 Puligny Montrachet 1er Cru Clavoillons

限定 希望小売価格 ¥26,000

- 産地：Puligny Montrachet 1er Cru
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：フレンチオーク樽(新樽10%)発酵、12ヶ月熟成後、ステンレスタンク6ヶ月

● 評価：-

柑橘の香りに、爽やかさもあるパッションフルーツのニュアンスや、ジンジャーのスパイスが感じらる。口当たりは、美しい丸みがありながら、生き生きとしたレモンを思わせるフレッシュな酸を持つ。余韻は長い。



ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ・ フォラティエール

2024 Puligny Montrachet 1er Cru Folatieres

限定 希望小売価格 ¥27,600

- 産地：Puligny Montrachet 1er Cru
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：フレンチオーク樽(新樽10%)発酵、12ヶ月熟成後、ステンレスタンク6ヶ月

● 評価：-

ジューシーな洋梨やオレンジのアロマに、フレッシュな酸と緻密で力強いミネラル感が加わる。口を含むと果実の凝縮感と力強さ感じられ、熟成においてに期待が持てる。



ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ・ピュセル 2024 Puligny Montrachet 1er Cru Pucelles

限定 希望小売価格 ¥35,300

- 産地：Puligny Montrachet 1er Cru
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：フレンチオーク樽(新樽10%)発酵、12ヶ月熟成後、ステンレスタンク6ヶ月

● 評価：-

特級畑ピアンヴニュ・パタール・モンラッシェに隣接する畑。繊細なお花や洋ナシ、黄桃の香りやわずかにスパイスのニュアンスが感じられる。口を含むと緻密で伸びやかな酸に、力強いミネラル感が加わる。非常に力強く豊かな味わいがあり、余韻は長く続いていく。