Charvin

シャルヴァン Bio

6代続く歴史と北部シャトーヌフのテロワールを背景に、自然に寄り添う栽培と介入を排した伝統醸造で、エレガンスと透明感を極めるシャルヴァン。力強さではなく気品を追求するそのスタイルは、世界の評論家から揺るぎない評価を受けている。

1850年創業のシャルヴァンは、6代にわたり家族経営を続けてきた歴史あるワイナリーである。1990年に弱冠21歳でドメーヌを継いだ現当主ローラン・シャルヴァンは、それまで全てのブドウを協同組合に販売してきたが、ブドウ農家からワイナリーへの転換という大きな決断を下した。 現在33haの畑を所有し、シャトーヌフ・デュ・パプのアペラシオンの中でも北部に位置する。石が多く力強さが前面に出る南部とは対照的に、砂質土壌に、粘土やシルト、石が混ざる複雑な構造を持つ。 このテロワールこそ、シャルヴァンのエレガンスと繊細さの源泉といえる。ローランの哲学はシンプルだ。この多様な土壌がもたらす良質なブドウを丁寧に育み、複数のキュヴェを作り分けるのではなく、テロワールの魅力を一つの表現として追求している。伝統に深く根ざしながらも、土地の可能性を最大限に引き出す姿勢こそが、ドメーヌの長い歴史を現在へと繋ぐ確かな力となっている。

ローランが徹底していることは、土地の生命力を尊重した栽培だ。有機認証を取得。畑には自生の草を残すことで、土壌中の微生物の多様性と養分循環のバランスを保ち、耕作は必要最小限に留めている。古樹の比率が高いため収量は低く、果実の凝縮度は高くなる。 それがワインに深みと骨格を与える。砂質土壌はシルクのような繊細なタンニンを生み、粘土の混じる区画は骨格や密度をもたらすため、区画ごとの個性を見極めた細やかな畑仕事を行っている。「南ローヌではフレッシュさこそ鍵」と彼は語り、収穫は過熟を避け、酸と糖度が完璧なバランスに達したタイミングで、100% 手摘みで行われる。化学的・技術的な処置に頼ることは一切なく、自然のリズムに寄り添う姿勢が貫かれており、この丁寧な栽培こそ、シャルヴァンのエレガンスと透明感を生み出す。

醸造は驚くほど一貫した伝統的手法が守られている。全房発酵によって、ブドウがもつ果実のエネルギーとスパイス、しなやかなタンニンを最大限に引き出す。そして、過度な抽出を避け、自然酵母でゆっくりと発酵させる。発酵・熟成にはオーク樽を一切用いず、大型コンクリートタンクを使用。木の香りに邪魔されることなく、果実本来のピュアな風味とテロワールの繊細さを守るためである。介入を極限まで排した醸造は、繊細なテロワールそのものの香りを静かに巡らせ、唯一無二の個性を形作っている。

シャルヴァンは世界中の評論家から“洗練された造り手”として高く評価されている。かつてロバート・パーカーは「エレガンス、ピュアさ、官能性を備えたワインのスタイルは、長年にわたり私のお気に入りの生産者である」と称賛している。Vinousでは「常にこのアペラシオンで最も純粋かつ香り高いスタイルを実現している」と評し、フランス国内の専門誌 のBettane+Desseauveでも4ツ星を獲得。力強さだけでなく“気品”を求める世界中の愛好家が注目しており、シャルヴァンは今やシャトーヌフ・デュ・パプの中で最も信頼されるドメーヌの一つとして揺るぎない地位を築いている。

コート・デュ・ローヌ ロゼ
2024 Cotes du Rhone Rose

限定 希望小売価格 ¥3,800

- 産地：Cotes du Rhone
- 品種：グルナッシュ70%、サンソー25%、カリニャン5%
- 醸造・熟成：コンクリートタンク発酵、6ヶ月熟成
- 評価：JS92

砂質・粘土質の北向き区画に植わる1948年植樹のカリニャンと、1980年代植樹のグルナッシュ、サンソーから造られるロゼ。淡いサーモンピンクの色調で、ムスクやスパイス、ラベンダーのアロマに加え、桃やメロンの柔らかな果実が重なる。ミディアムボディでバランスが取れたエレガントな余韻が続く。

ア・コテ
2023 A Cote

限定 希望小売価格 ¥3,050

- 産地：IGP Vaucluse
- 品種：メルロー90%、アルタバン10%
- 醸造・熟成：コンクリートタンク発酵、18ヶ月熟成
- 評価：-

主にメルローから造られ、深いルビー色の外観で、ペッパーのニュアンスと赤系果実やスミレを思わせるチャーミングな香りが広がる。ミディアムボディながら豊かな果実味と程よい深みがあり、ジューシーで親しみやすい飲み心地。気負わず楽しめ、若いうちから美味しく味わえる。

コート・デュ・ローヌ ルージュ
2023 Cotes du Rhone Rouge

限定 希望小売価格 ¥4,600

- 産地：Cotes du Rhone
- 品種：グルナッシュ81%、シラー&ムールヴェードル15%、カリニャン4%
- 醸造・熟成：コンクリートタンク発酵、18ヶ月熟成
- 評価：JS93 JD91

砂質・粘土質の北向き区画、平均樹齢35年のブドウから造られる。アイリスやスミレ、熟したブラックチェリー、ペッパーに澄んだミネラル感が加わり、香りと味わいを引き締める。ミディアムボディで、重なり合う果実と熟したタンニンのバランスが良く、フレッシュかつ繊細な余韻が印象的。

シャトーヌフ・デュ・パプ
2022 Chateauneuf du Pape

限定 希望小売価格 ¥12,000

- 産地：Chateauneuf du Pape
- 品種：グルナッシュ80%、シラー7%、ムールヴェードル5%、クノワーズ4%、ヴァカレーズ4%
- 醸造・熟成：コンクリートタンク発酵、21ヶ月熟成
- 評価：WA94-96 Vinous91-93 JS98 JD93

砂と小石が混ざる北向きの区画、平均樹齢40年のブドウから造られる。スミレやバラ、ダークチェリー、スパイスのアロマが幾層にも広がり、奥行きを与える。ミディアムからフルボディでしなやかな骨格を持ち、果実の層と鮮明な酸、全房発酵由来の緻密なタンニンが長く優雅な余韻をもたらす。