



エミール・シェイソン

フランス／ブルゴーニュ

フランス国内のガイドブックで高評価！さらに著名なワイン評論家ロバート・パーカー氏が著書『The World's Best Wine Values under \$25』で取り上げた、実力派生産者ドメヌ・シェイソン。彼があまり好まない“軽やかな赤”の造り手であるにもかかわらず推薦されたという事実は、シェイソンの品質の高さを物語っています！！

◆Emile Cheysson

エミール・シェイソンは“最も繊細なシルーブル”を造りだす生産者の一人です。1868年に設立された歴史あるドメヌで、17世紀に作られたというセラーに様々なワインを眠らせています。自ら醸すワインはもちろん、ボージョレ地区やマコネー地区の才能ある生産者に声を掛け、自らプロデュースしたワインもこのセラーで保管しています。とにかく『濃いだけのワインが大嫌い』と主張する彼の造るワインは、とにかく軽快で繊細、気品さえ感じる事が出来ます。

～静かな名門、その実力は本物～

ワイン界で権威ある評論家、ロバート・パーカー氏が自身の著書『The World's Best Wine Values under \$25 (25ドル以下で楽しめる世界最高のワイン)』で数ある中から選び紹介したのが、このドメヌ・シェイソン。パーカー氏は「軽やかな赤ワイン」にはあまり好意的でないことで知られています。それでも彼がこの造り手を推薦したという事実は、シェイソンの品質が本物であることの何よりの証拠です。さらに、著名ワイン誌『ワイン・アドヴォケイト』で活躍するテイスター、デイヴィッド・シルシュクネヒト氏も、シェイソンの醸造責任者ジャン＝ピエール・ラルジュ氏を「卓越した才能を持つ造り手」と絶賛。華やかではなくとも、真摯で実直、そして確かな味わい。それがドメヌ・シェイソンのスタイルです。

◆マコネー地区のテロワール

ブルゴーニュの最南端に位置するボージョレ地区の少し北側に位置するのがマコネー地区。ここでは主にシャルドネ種から白ワインが造られています。この地区最上ワインは、南に位置する【プイ・フュッセ】で、そのさらに南側に隣接するのが【サン・ヴェラン】となります。それ以外の地区は日常消費用ワインとして最も生産量が多い【マコン・ヴィラージュ】の区画です。

マコネー地区のテロワールは、石灰質土壌が多い場所ほど秀逸なワインが造られると言われていいます。その石灰質土壌が一番多く出てくるのがプイ・フュッセ。同地区最上のワインとされています。石灰質＝ミネラルが多く吸収されるため“マコネー地区の最上ワイン”と呼ぶのに相応しい、より繊細で複雑味のあるワインが造られています。

プイ・フュッセでは、そのテロワールを最大限生かすために、ブドウ樹の枝を地面と平行に伸ばす方法でブドウを栽培します。平行に伸びた枝に実を付けることで、全てのブドウの実が地面から一定の距離に保たれます。これにより全てのブドウが同じように熟していくので、ムラなく一番良い状態でブドウを収穫する事が可能となります。しかし、逆に言うと全てのブドウをダメにしてしまうリスクもあり、かなり労力を使う栽培方法とも言えます。コート・ド・ボーヌ(特にムルソー等)のような偉大なワイン産地では当たり前に行われている栽培方法ですが、マコネー地区ではおそらくこのプイ・フュッセくらいでしょう。



華やかな泡の中に、ブルゴーニュの品格を！

エミール・シェyson クレマン・ド・ブルゴーニュ オーセンティック・ブリュット N.V.

参考小売価格 **4,900** 円(税別)



Emile Cheysson Crémant de Bourgogne L'Authentique Brut

◆白ワイン・スパークリング(辛口)／750ml ◆フランス／ブルゴーニュ ◆シャルドネ 100% ◆JAN:4582245861197

著名なワイン評論家ロバート・パーカー氏が著書『The World's Best Wine Values under \$25』で取り上げた、実力派生産者ドメヌ・シェyson。彼があまり好まない“軽やかな赤”の造り手であるにもかかわらず推薦されたという事実は、シェysonの品質の高さを物語っています。さらに、『ワイン・アドヴォケイト』誌のテイスターであるデイヴィッド・シルシュクネヒト氏も、醸造責任者ジャン＝ピエール・ラルジュ氏を「卓越した才能を持つ造り手」として高く評価しています。

そんなシェysonが手がけるクレマン・ド・ブルゴーニュは、prestige感あふれる一本。通常のスティルワインよりも早めに収穫されたブドウを使用し、瓶内二次発酵によって繊細な泡を生み出します。熟成では、澱(おり)とともにゆっくりと味わいが深まり、手間を惜しまない伝統的な製法で仕上げられています。

外観は輝く黄金色に、きめ細かな泡の輪が美しく立ち昇り、香りには白い花やフレッシュな果実のニュアンスが漂います。味わいは凝縮感がありながらも、口当たりはしなやかでシルキー。そのエレガントなスタイルは、まさにシェysonの丁寧な仕事ぶりを感じさせます。アペリティフ・ディネットワール(立食形式の前菜)など、軽食とともに楽しむ食前酒として最適。華やかさと上品さを兼ね備えた、特別なひとときを彩る一本です。サーブ温度は8° C

香りで魅せて、味わいで納得！ シャルドネの“お手本”と呼ぶにふさわしい爽やかで洗練された1本！

ドメヌ・デュ・ヴァル・ラマルティニヤン マコン・ヴィラージュ

参考小売価格 **4,300** 円(税別)

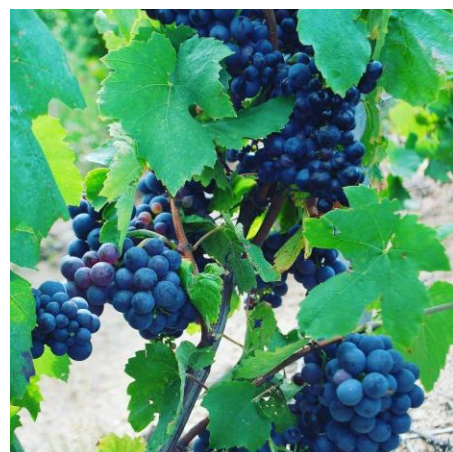


Domaine du Val Lamartinien Macon Villages

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／ブルゴーニュ ◆シャルドネ 100% ◆JAN:4582245861203

南ブルゴーニュ・マコネー地区の美しい村、ヴェルジソンに位置する家族経営の小さなドメヌ、ドメヌ・デュ・ヴァル・ラマルティニヤンが手がけるマコン・ヴィラージュ。このドメヌはエミール・シェysonのみならず、かつて“ボージョレの帝王”ジョルジュ・デュブッフにもその実力を認められ、彼のブランドからこのドメヌ名義のワインが販売されていたという逸話も残る、知る人ぞ知る名生産者です。ブドウはオーガニックかつサステナブルな農法で丁寧に栽培され、手摘みで収穫後、厳選された優良な房のみを使用。土壌の生命力とテロワールを最大限に引き出すため、人為的な介入は最小限にとどめられています。

ドメヌを代表する象徴的な白ワイン。マコネー地区の優良区画で収穫されたシャルドネを使用し、主にステンレスタンクで発酵・熟成。一部ニュートラル・オークを併用することで、フレッシュさとほどよい丸みを両立させています。基本タンクでの発酵により、石鹸のような爽やかで軽やかな香りが特徴的。白い花や柑橘類、桃などの核果のアロマが広がり、清潔感と透明感のある香り立ちがシャルドネの代表的かつ基準となる香りと言っても過言ではありません。味わいは、綺麗な果実味と白い花のニュアンスが調和した、エレガントで綺麗な印象。複雑味は控えめですが、シンプルでバランスの取れたスタイルが魅力です。シャルドネという品種のスタンダード(基準)としての位置づけにふさわしい一本。シーフード全般、鶏肉料理、クリーミーなチーズなどと非常によく合います。サーブ温度は約10° C。



南ブルゴーニュの自然と伝統が育む、親しみやすく繊細なピノ・ノワール！

ドメーヌ・デュ・ヴァル・ラマルティニャン ブルゴーニュ・ルージュ

参考小売価格 **4,500** 円(税別)



Domaine du Val Lamartinien Bourgogne Rouge

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／ブルゴーニュ ◆ピノ・ノワール 100% ◆JAN:4582245861210

南ブルゴーニュ・マコネー地区の美しい村、ヴェルジソンに位置する家族経営の小さなドメーヌ、ドメーヌ・デュ・ヴァル・ラマルティニャンが手がけるブルゴーニュ・ルージュ。このドメーヌはエミール・シェイソンのみならず、かつて“ボージョレの帝王”ジョルジュ・デュブッフにもその実力を認められ、彼のブランドからこのドメーヌ名義のワインが販売されていたという逸話も残る、知る人ぞ知る名生産者です。ブドウはオーガニックかつサステイナブルな農法で丁寧に栽培され、手摘みで収穫後、厳選された優良な房のみを使用。土壌の生命力とテロワールを最大限に引き出すため、人為的な介入は最小限にとどめられています。

醸造・熟成にはステンレスタンクとニュートラル・オークを併用。これにより、南ブルゴーニュらしいフレッシュさと、コート・ド・ボーヌを思わせる繊細なニュアンスを兼ね備えたワインに仕上がっています。グラスからはチェリーやラズベリーなどの赤系果実の香りが広がり、ほんのりとしたスパイスのニュアンスも感じられます。味わいはピュアでクリアな果実味、いきいきとした酸、穏やかでシルキーなタンニンが絶妙にバランスし、飲み心地はとてものめらか。マコネー地区特有の親しみやすさと繊細さを見事に表現しています。

料理との相性も抜群で、ローストチキンや軽めのトマト系パスタ、冷製ラタトゥイユなどのカジュアルな料理にぴったり。家庭料理からビストロスタイルまで、幅広く楽しめるブルゴーニュ・ルージュです。提供温度は 14～16° C

ブルミエ・クリュの風格をすでに備えた、繊細でリッチな南ブルゴーニュの逸品！

ドメーヌ・ド・ラ・クルーズ・ノワール プィイ・フュッセ ル・クロ・ド・モンシユール・ノリイ 2019 年（在庫限りで終売）

参考小売価格 **5,500** 円(税別)



Domaine de La Creuze Noire Pouilly Fuisse Le Clos de Monsieur Noly

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／ブルゴーニュ ◆シャルドネ 100% ◆JAN:4582245860961

ブドウの平均樹齢は 30 年～40 年。50%樽(新樽無し)、50%ステンレスタンクで発酵・熟成。樽で熟成されたワインは、澱と一緒にゆっくりと熟成が進み、旨味と複雑味が増します。そして、ステンレスタンクで熟成されるワインは、フレッシュな果実味とキレの良さが表れます。良質なプィイ・フュッセらしく、若い段階ではミネラルが際立ちますが、それに負けないくらいの果実味と複雑味、さらには、南ブルゴーニュ特有の親しみやすさを併せ持っています。

シェイソンのセレクトらしい繊細でリッチな味わいは、ブルミエ・クリュ(1 級)に格上げされた畑の資質を十分に感じさせてくれます。※Le Clos de Monsieur Noly(ル・クロ・ド・モンシユール・ノリイ)は、プィイ・フュッセで新設された《ブルミエ・クリュ(1 級)》に格上げされました。

