

Chablis

# PATRICK PIUZE

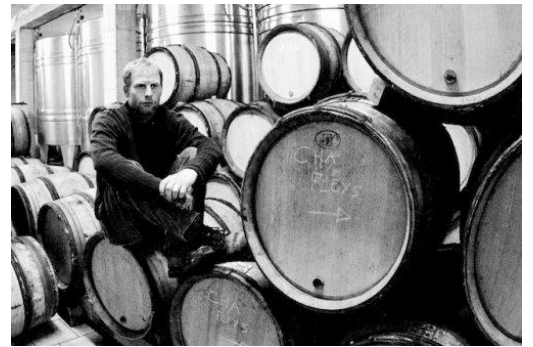
<パトリック・ピウズ>



パトリック・ピウズ氏は、1973年カナダのケベックで、ワイン造りとは全く無縁の家系に生まれる。ある日、ローヌのミシェル・シャプティエ氏の弟であるマーク・シャプティエ氏との出会いによって、彼の人生に大きな転機がもたらされる。

シャプティエ氏にインスパイアされ、彼のバックアップのもと、世界中を旅し、オーストラリア、南アフリカ、イスラエル等の様々なワイナリーでワイン造りの修行を積む。そして1997年に帰国後、モンリオールの中心街に『ピノノワール』という名のワインバーを開業する。その当時、彼の自宅にホームステイしながら、バーの手伝いをしていたフランス人女性の留学生の一人

が、ブルゴーニュのオリヴィエ・ルフレーヴ氏の愛娘の親友であることが判明。熱望していたワイン造りの修行を再開するべく、彼女を介して2000年夏にバックパッカー一つでルフレーヴ氏のもとを訪ね渡仏。当初2週間だけの滞在予定だったが、ルフレーヴ氏に引き留められ、結局4年間在籍し、シャブリ部門の醸造長にまで抜擢された。この間にボーンヌのCFPPAで醸造学を学ぶ。才能を爆発的に開花させた彼は、その後も進化を続け、実力が知れ渡るようになり、2004年にはヴェルジェ、2005～2007年にはシャブリのジャン・マルク・プロカールの醸造長を務める。そして2008年7月、これまでの華々しい実績を基に、自らのメゾン『パトリック・ピウズ』を設立する。



彼のワイン造りは、いくつかの畑はメタヤージュ契約で自ら栽培。その他の畑も積極的に栽培に参加してグロワーとの関係を密接にし、彼らと長期にわたる信頼を築き、高樹齢の最良の区画からなるクオリティの高い葡萄の確保が可能となっている。熟成に用いるオーク樽は、トロピカルなニュアンスを避けるため2002年、2004年、2007年、2008年、および2010年の酸度が高かった年のものを常に使用。

ワインはシャブリのテロワール毎の個性を表現する事を最も重視。ヴィンテージによって異なるが、村名6種類（テロワール毎）、プルミエ・クリュ5種類、グラン・クリュ6種類を生産する。村名からグラン・クリュまで全アイテム蠟キャップを採用。



## ●シャブリの畑概要●

北向きのブドウ畑は一般に村名レベルのシャブリであり、南向きのブドウ畑は1er Cru。Grand Cruの丘は、西/南西に向いている。スラン川の左岸は、クルギス、セシエ、1er Cruのビュトー、ヴァイオンで一般的に粘土が多く、より豊かなおらかなワインになる。右岸はグラン・クリュ、フェ、1er Cru ヴォークパン、フルショームで土壌には、粘土質の表土は薄く、石灰岩が多く含まれている為、強いミネラルと、より引き締まった果実が特徴。

### **Chablis Terroirs de Courgis**

セパージュ：シャルドネ 100%

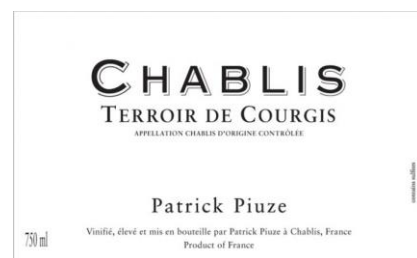
畑：左岸、シャブリ地区クルギスのコミューン（シャブリの中では最も南西に位置する）に位置する単一の区画。

土壌：粘土と石灰岩の混じったキンメリジャン土壌

栽培面積：1.8ha サステイナブル。

醸造：葡萄はすべて手摘み。伝統的な垂直式圧プレスで圧搾、酵母や酵素は使用せず、温度管理されていない古いステンレスタンクで発酵、熟成。発酵は2週間～3か月間（スキンコンタクトや醸しは行わない）。また、ルモンタージュもしない。最後に軽く珪藻土濾過を行い春に瓶詰。

味わい：粘土が多い土壌。テロワールワインの中で最も重たさを感じる（熟した丸い果実）ワイン。



### **Chablis Terroirs de Fyé**

セパージュ：シャルドネ 100%

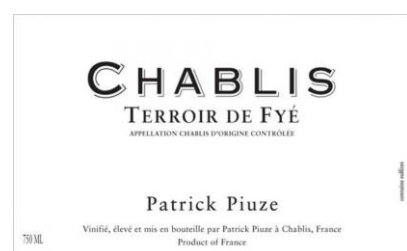
畑：右岸、特級ブランショの真向かいに位置する、フィエのコミューンに位置する小区画。

土壌：粘土と石灰岩の混じったキンメリジャン土壌。

栽培面積：2.5ha サステイナブル。

醸造：葡萄はすべて手摘み。伝統的な垂直式圧プレスで圧搾、酵母や酵素は使用せず、温度管理されていない古いステンレスタンクで発酵、熟成。発酵は2週間～3か月間（スキンコンタクトや醸しは行わない）。また、ルモンタージュもしない。最後に軽く珪藻土濾過を行い春に瓶詰。

味わい：花の香りと熟したピットフルーツが特徴。非常にフローラルでエレガント。ミネラル。



### **Chablis Terroirs de Decouvert** ※未入荷

セパージュ：シャルドネ 100%

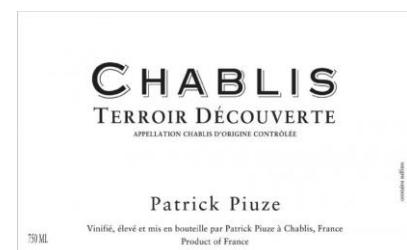
畑：右岸、Des Couverts という名前の Grand Cru の丘の北側に面した1級 ヴォーロラン（フルショームの一部）のすぐ隣にある単一の畑。

土壌：粘土と石灰岩の混じったキンメリジャン土壌。

栽培面積：- サステイナブル。

醸造：葡萄はすべて手摘み。伝統的な垂直式圧プレスで圧搾、酵母や酵素は使用せず、温度管理されていない古いステンレスタンクで発酵、熟成。発酵は2週間～3か月間（スキンコンタクトや醸しは行わない）。また、ルモンタージュもしない。最後に軽く珪藻土濾過を行い春に瓶詰。

味わい：ブドウ畑は涼しい畝にあり、通常、最後に収穫される。その結果、しなやかで繊細な酸味があり、鉱物的。



### **Chablis Terroirs de la Chapelle** ※未入荷

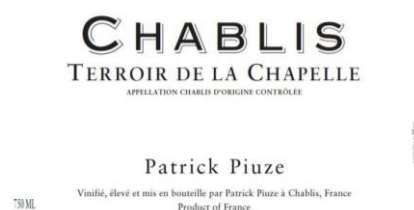
セパージュ：シャルドネ 100%

畑：左岸、1974年に植樹。1級フルショームの向かいにある高原の区画。

栽培面積：- オーガニック。

醸造：葡萄はすべて手摘み。伝統的な垂直式圧プレスで圧搾、酵母や酵素は使用せず、温度管理されていない古いステンレスタンクで発酵、熟成。発酵は2週間～3か月間（スキンコンタクトや醸しは行わない）。ルモンタージュもしない。最後に軽く珪藻土濾過を行い春に瓶詰。

味わい：東から西に畝が作られているため、ブドウが直接日光を浴びることがない。フレッシュ感のある新鮮なキュヴェとなる。やわらかいタッチ。



### **Chablis 1er Cru Vaillon les Minots**

セパージュ：シャルドネ 100%

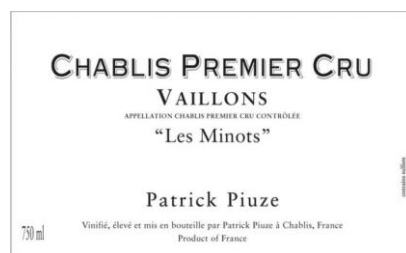
畑：左岸、1級ヴァイヨンの上部。Les Minots は、南向きの日照の恩恵を受ける70年の樹齢を持つヴァイヨンの中の特別な区画。

土壌：粘土と石灰岩の混じったキンメリジャン土壌

栽培面積：0.7ha サステイナブル

醸造：葡萄はすべて手摘み。伝統的な垂直式プレスで圧搾、酵母や酵素は使用せず、10年以上の古樽で10ヶ月間発酵・熟成（スキンコンタクトや醸しは行わない）。また、ルモンタージュもしない。最後に軽く珪藻土濾過を行い7月に瓶詰め。

味わい：ピウズの契約する畑で最も気温が上がる畑で、通常最初に収穫される。クリーミーな柑橘系の果物で、ミネラルが素晴らしい。



### **Chablis 1er Cru Butteaux**

セパージュ：シャルドネ 100%

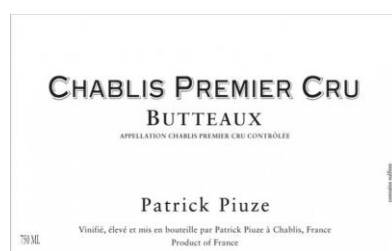
畑：左岸、樹齢75年。1級モンマンの南西の畑の一部。ラブノーの畑の隣。

土壌：粘土と石灰岩の混じったキンメリジャン土壌

栽培面積：0.28ha サステイナブル。

醸造：葡萄はすべて手摘み。伝統的な垂直式プレスで圧搾、酵母や酵素は使用せず、10年以上の古樽で10ヶ月間発酵・熟成（スキンコンタクトや醸しは行わない）。また、ルモンタージュもしない。最後に軽く珪藻土濾過を行い7月に瓶詰め。

味わい：石灰岩と粘土質の土壌にあるキンメリジャンだが白い粘土が多く混ざっている土壌の為、ミネラル感やヨード的な香だけでなく、大きな骨格と凝縮感、力強い余韻を演出してくれる特別な区画。



### **Chablis 1er Cru Séchet** ※未入荷

セパージュ：シャルドネ 100%

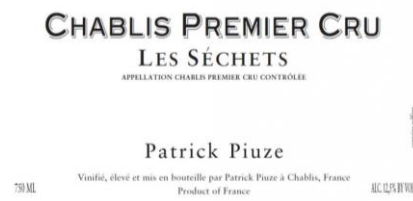
畑：左岸、1級ヴァイヨンの一部。

土壌：粘土と石灰岩の混じったキンメリジャン土壌

栽培面積：0.28ha サステイナブル。

醸造：葡萄はすべて手摘み。伝統的な垂直式プレスで圧搾、酵母や酵素は使用せず、10年以上の古樽で10ヶ月間発酵・熟成（スキンコンタクトや醸しは行わない）。また、ルモンタージュもしない。最後に軽く珪藻土濾過を行い7月に瓶詰め。

味わい：プルミエ渓谷の中で最も気温が上がる区画の一つ。パッションフルーツと塩味のミネラル。凝縮感。



### **Chablis 1er Cru Vaulorent** ※未入荷

セパージュ：シャルドネ 100%

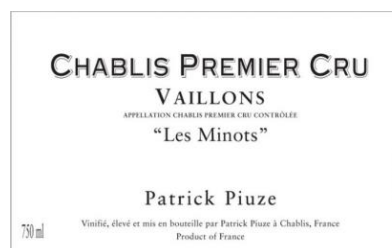
畑：右岸、1級フルショームの一部。

土壌：石灰岩の混じったキンメリジャン土壌

栽培面積：0.18ha サステイナブル。

醸造：葡萄はすべて手摘み。伝統的な垂直式プレスで圧搾、酵母や酵素は使用せず、10年以上の古樽で10ヶ月間発酵・熟成（スキンコンタクトや醸しは行わない）。また、ルモンタージュもしない。最後に軽く珪藻土濾過を行い7月に瓶詰め。

味わい：畑は北に面していて、最後に収穫される。クリーンでフレッシュ、持続的なミネラルの骨格がある。



### **Chablis Grand Cru Bougros**

セパージュ：シャルドネ 100%

畑：右岸、特級ブーグロの畑。1956 年植樹。

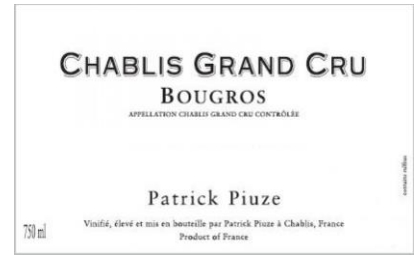
土壌：粘土と石灰岩の混じったキンメリジャン土壌

栽培面積：0.3ha サステイナブル

醸造：葡萄はすべて手摘み。伝統的な垂直式圧プレスで圧搾、酵母や酵素は使用せず、10年以上の古樽で10ヶ月間発酵・熟成（スキンコンタクトや醸しは行わない）。また、ルモンタージュもしない。最後に軽く珪藻土濾過を行い7月に瓶詰め。

味わい：7つのグラン・クリュの中で最北に位置。粘土が多い為他のグラン・クリュよりもふくよかで滑らか。

香りはミネラル(燧石、火打石)が際立つ。菩提樹、ドライフルーツ、蜂蜜、アーモンドの香りも。



### **Chablis Grand Cru Blanchots**

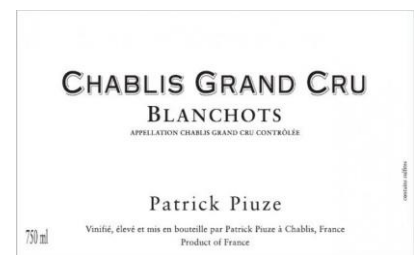
セパージュ：シャルドネ 100%

畑：右岸、特級ブランショの畑。平均樹齢 40 年。南向き。

土壌：粘土と石灰岩の混じったキンメリジャン土壌

醸造：葡萄はすべて手摘み。伝統的な垂直式圧プレスで圧搾、酵母や酵素は使用せず、10年以上の古樽で10ヶ月間発酵・熟成（スキンコンタクトや醸しは行わない）。また、ルモンタージュもしない。最後に軽く珪藻土濾過を行い7月に瓶詰め。

味わい：非常に石の多い土壌で、グラン・クリュで最も繊細な個性が特徴。しっかりとした骨格よりも柑橘、レモン、胡椒、岩清水のような洗練さと余韻のミネラル感がこの畑の特徴。



### **Chablis Grand Cru Les Clos** ※未入荷

セパージュ：シャルドネ 100%

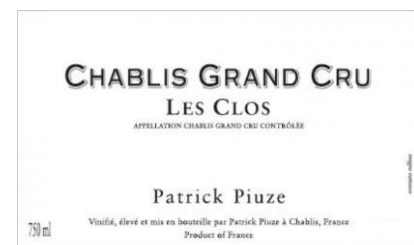
畑：右岸、特級レ・クロの畑 南西側。Blanchots と Valmur 近くの2つのパーセルより。土壌：粘土と石灰岩の混じったキンメリジャン土壌

栽培面積：0.18ha サステイナブル

醸造：葡萄はすべて手摘み。伝統的な垂直式圧プレスで圧搾、酵母や酵素は使用せず、10年以上の古樽で10ヶ月間発酵・熟成（スキンコンタクトや醸しは行わない）。また、ルモンタージュもしない。最後に軽く珪藻土濾過を行い7月に瓶詰め。

味わい：グラン・クリュの斜面の中でも真南を向く区画なので日照量が多い。

粘土が少なく石灰岩が多いのが特徴。よって骨格の大きいワインでありながら石灰を感じさせるミネラルが味わえる。



### **Méthode Traditionnelle Non Dosé**

セパージュ：シャルドネ 100%

畑：シャブリ南東に位置するオーセロワ地区の葡萄 土壌：粘土質石灰岩

醸造：収穫後、選果は丹念にすべて手で行われる。シャンパン製法。

瓶熟 12~18 か月。ドサージュなし。

味わい：リンゴやドライフルーツをおもわせる果実感。きれいな酸と果実感のバランスが非常によい。

きめ細やかな泡とアフターにほんのり感じる旨味がある。



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前6-25-8神宮前コーポラス203F

TEL：03-6451-1030 FAX：03-6451-1031 Email：info@vin-x.jp

