

【日本初輸入】

Maison Christoph Jolivet (クリストフ・ジョリヴェ)



完成度の高い大人のワインを造る、新星醸造家

クリストフはパリ生まれの生粋のパリジャン。パリの証券取引所や製薬会社に勤務の後、2014年に人生の転機を迎えます。ブルゴーニュの醸造学校や国立ブルゴーニュ大学で葡萄栽培・醸造を学んで、ワイン醸造家に転身。ニュイ・サン・ジョルジュの名門ドメーヌ・レシュノーで経験を積み、2016年に親交の厚いムルソーの巨匠コント・ラフオンの当主ドミニク・ラフオオンがボヌヌ郊外にある古いシャトーを改築した醸造所を借りて、ワイン造りを始めました。(通称“Wine Studio”と呼ばれています。)

2016年が初ヴィンテージという新しい生産者でありながら早速、モンテカルロの2つ星レストラン・ジュエル・ロブションに取引されている実力派。一流のネットワークを持つ当主はオーガニックで育てられた優れたブドウ栽培農家だけを選別してワイン造りをしています。

ワインの味は、瑞々しく現代的です。たとえばムルソーは、一世代前の噓せ返るような樽香のムルソーではなく、近年の“テロワール回帰”をしたムルソーのトップ生産者と同様に、ミネラル感が豊かで快活。キレのある酸、石灰質の土壌を思わせるオイリーな質感と、適度な果実味のバランスが絶妙です。凛とした骨格のある品のあるムルソー、本当に驚くような品質です。



どのワインも抜栓後3~4日経ってもワインは健全な状態で、飲み残しの心配がありません。コルクにも配慮があり、ブジョネの心配が少ないスペインのパラモン社の天然コルクを採用しています。

初めてカーブを訪問した際、完成度の高さに惚れ惚れして、弊社だけが輸入をさせてもらうことになりました。成熟した大人のワインを造る、当社の一押し生産者です。豊富な経験を有するプロの方々や、ワインを飲み慣れた方に特に評価が高く、リピート購入やケース買いの希望をいただいています。弊社の一押しの生産者をぜひお試しください。

【日本初輸入】

白	Saint-Romain 《 La Perrière 》	Saint-Aubin	Meursault 《 Clos du Cromin 》	Chassagne-Montrachet 1級 《 Abbaye de Morgeot 》
品種	シャルドネ			
収穫年	2018年	2018年	2018年	2018年
生産量	2100本	570本	1200本	600本
生産地	村の南東の区画	村の南東に位置する急斜面にある2区画 ("Champs Tirants" "La Traversaine")	ヴォルネイ寄りの斜面にある区画	村の南東に位置する、傾斜の緩やかな区画。中世に建てられた大修道院 abbaye の周りを囲む畑
栽培	有機栽培 平均樹齢 40年 収量 57 hl/ha	有機栽培 平均樹齢 16年/36年	有機栽培 平均樹齢 55年 収量 53hl/ha	有機栽培 平均樹齢 35年 収量 30 hl/ha
醸造 熟成	手摘みの収穫、厳しい選果を行い、フレンチオーク樽でアルコール発酵。 ブドウの味わいとテロワールを尊重するワインを造るために、抽出は穏やか、やさしくプレスを行う。 FMLの後、同じ樽で10ヶ月熟成。(ムルソーは2種類の樽を使用) コラージュ(清澄)は軽めに行う、ノンフィルター(濾過なし) 白赤共通 全ての醸造作業は、ピオディナミの月のカレンダーに基づいて行われる。白赤共通			

赤	Marsannay 《 Les Longeroies 》	Côte de Nuits Villages 《 Aux Montagnes 》	Beaune 1er cru 《 Les Tuvilains 》
品種	ピノ・ノワール		
収穫年	2017年	2017年	2017年
生産量	600本	2100本	2100本
生産地	傾斜の緩やかな南東向きの区画	ニュー・サン・ジョルジュの南、コンプロンシアン村の区画。南東向きの石ころの多い斜面に位置する	ポーヌの南側、斜面の下部に位置する区画で、粘土石灰岩土壌
栽培	有機栽培 平均樹齢 50年 収量 38hl/Ha	有機栽培 平均樹齢 57年 収量 35hl/ha	有機栽培 平均樹齢 81年(※) 収量 53hl/ha
醸造 熟成	5日間の低温浸漬の後、温度管理のできるステンレスタンクで21日間アルコール発酵。 アルコール発酵中はやさしくピジャージュと毎日ルモンタージュを行う。 熟成の後には、タンクの底に残った澱を、下部バルブから抜き取って澱抜き。 2種類のフレンチオーク樽で約12ヶ月熟成		

(※) 最も古い樹は1932年

<問合せ先>

ワインツーリズムと輸入販売 Yuka Sélections 合同会社

代表 深山由佳 (みやまゆか)

〒107-0052 東京都港区赤坂 1-3-5, 070 3853 5905

yuka0717.miyama@gmail.com

<https://www.yukaselections.com/>

【日本初輸入】

●ムルソー《クロ・デュ・クロマン》2018 / Meursault 《Clos du Cromin》 2018

クロ・デュ・クロマンは、ムルソー村の北側（ヴォルネ村側）の丘の中腹から下部に広がる村名畑で、石垣（クロ）に囲まれています。

クリストフのムルソーを一口飲むと、瑞々しさに驚きます。ひと世代前のオーク樽を効かせたグラマラスなタイプからシフトした、キレのある酸、石灰質の土壌を思わせるオイリーな質感、適度な果実味のバランスが絶妙な近代のムルソーのスタイル。それでいてムルソーらしいバターやナッツの雰囲気もあり、高級ワインの風格も備えています。村名よりワンランク上のムルソーは、リピート購入やケース買いのお客が多い弊社の一押しのアイテムです。ぜひご賞味ください。

●サン・トーバン 2018 / Saint-Aubin 2018

サン・トーバンは、ピュリニ村とシャサーニユ村より奥まった コート・ド・ボースの裏手の谷間にある村で、畑の向きは東から西まで広がる複雑な地形の産地です。このワインは村の南東の急斜面にある 2 区画のブドウをブレンドしています。（"シャン・ティロン Champs Tirants" "ラ・トラヴェルセンヌ La Traversaine"）

サン・トーバンの白というと、一般的に塩味を感じるミネラル感でキレキレのタイプをイメージしますが、クリストフのサン・トーバンは、ピュアな果実味が特徴的です。もちろん、酸が伸びやかで全体を引き締めスタイリッシュ。エレガントさは健在ですが、彼の白ワイン（サン・トーバン、サン・ロマン、ムルソー、シャサーニユ 1 級）中でもっともチャーミングです。スルスルと 1 本空いてしまうほど喉ごしが良い素直に美味しいこのワインは、ぜひ家庭料理と一緒に召し上がりください。グラスは大ぶりのブルゴーニュグラスよりも小ぶりなワイングラスがお勧めです。

※クリストフのワインはどれも、抜栓後 3~4 日経っても健全な状態で、飲み残しの心配がありません。