

Chassagne-Montrachet

Domaine Au Pied du Mont Chauve

<ドメヌ・オー・ピエ・デュ・モン・ショーヴ>



シャサーニュ・モンラッシェ村に本拠地を置き、シャトー・ド・シャサーニュ・モンラッシェを所有するネゴシアン、Famille Picard/ファミリー・ピカル社。同社が所有する約 135ha の畑の中から最良の区画のみを選出し、実験的にビオロジック・ビオダイナミ栽培を実践してきた。それらの畑をメゾンとは完全に切り離し、高品質のワインを生産するドメヌを創立する構想が持ち上がった・・・当主のミシェル・ピカル氏の息女 Francine/フランシーヌ氏がまず行なったのは、メゾン・ピカルのスタイルを一新し、ワインの品質を飛躍的に

向上させる事。約 2 年間の歳月を費やし、新生ファミリー・ピカルとして見事再スタートさせた。そしてこれを機に、今まではメゾンのワインにブレンドされていたシャサーニュやピュリニー村の最良の畑を携え、メゾンの 3 代目フランシーヌ・ピカル氏を当主に、メゾンとは全く独立した **Domaine Au Pieds du Mont Chauve/ドメヌ・オー・ピエ・デュ・モン・ショーヴ**が誕生する。

2010 年がファーストヴィンテージ。所在はシャサーニュモンラッシェ村。栽培醸造はフランシーヌ氏を含む 4 名のスタッフで行われる。現在はドメヌ・ヴァンサン・ルフレーヴでコンサルタントをしていた Antoine Lepetit / アントワーヌ・ルプティ氏が栽培・醸造長を務める。サントーバン、シャサーニュモンラッシェ、ピュリニーモンラッシェに 15ha の葡萄畑を所有。レ・ヴェルジェ、レ・カイユレ、ル・ドモワゼルなどの 1 級畑はベルナル・コランから買収。手付かずの自然の状態であった畑を、2006 年よりドウ・セニユール氏（25 年以上のキャリアを持つ南仏のビオダイナミスト）をコンサルタントに迎え、ビオダイナミ農法を慣行。一部のピノワールの畑を除



き 2013 年にはすべての畑をビオディミに移行する。フラッグシップとなる、PULIGNY MONTRACHET 1er LES DEMOISELLES/ピュリニー・モンラッシェ 1 級レ・ドモワゼルは特級畑のル・モンラッシェとシュヴァリエ・モンラッシェに隣接する最上級の区画。その昔は『レ・ドモワゼル・モンラッシェ』としてリリースされていた事実上のグランクリュ。イギリスの著名ワインジャーナリスト Jancis Robinson 女史が既に大変高い評価をしており、また、R.Parker.com のテイスターの David Schildknecht 氏、Michel Bettane 氏等、世界を代表するジャーナリストが噂をききつけて、ドメヌまで訪問をしている、話題のドメヌである。ドメヌ名【AU PIED DU MONT CHAUVÉ】はモンラッシェの語源となる【はげ山のふもと】を意味する。



Bourgogne Chardonnay

【セパージュ】シャルドネ100%

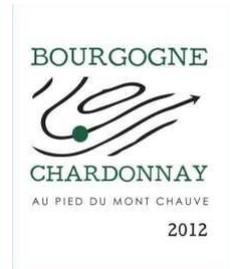
【ロケーション】シャサーニユモンラッシェ、サントーバンの格落ち葡萄主体、ACの区画。

【剪定】ギュイヨ・サンプル

【農法】2013年ヴィンテージよりビオディナミ農法。

【醸造】手摘み収穫後、振動式選果台で選果し圧搾。室温で12時間のダブルパーージュを行う。バトナーージュ

なし。1ヶ月かけて醗酵後、澱とともに大樽にて12から14ヶ月間熟成。澱引き後軽くフィルターをかけて瓶詰め。



Saint Aubin 1er Le Charmois

【セパージュ】シャルドネ100% 【土壌】石灰質の礫や化石を含む泥灰土

【傾斜】南東～南向き 【標高】300m 【樹齢】40年 【剪定】ギュイヨ・サンプル

【農法】2013年ヴィンテージよりビオディナミ農法。

【醸造】手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果し空圧式プレス機で2時間半かけ圧搾。室温で12時間のダブルパーージュ

を行い、アルコール発酵のため樽へ。アルコール発酵には1ヶ月かけ、続いて木樽へと移し15ヶ月間熟成。新樽が20%、残り80%は1～3年樽。樽熟成が終わると空気に触れないようにステンレスタンクへと移し2ヶ月休ませ、軽くフィルターを掛け瓶詰め。



Chassagne Montrachet «En Pimont»

【セパージュ】シャルドネ100% 【土壌】石灰質の礫を含む泥灰土

【傾斜】南東～南向き 【標高】300m 【樹齢】40年 【剪定】ギュイヨ・サンプル

【農法】2013年ヴィンテージよりビオディナミ農法。

【醸造】手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果し空圧式プレス機で2時間半かけ圧搾。室温で12時間のダブルパーージュ

を行い、アルコール発酵のため樽へ。アルコール発酵には1ヶ月かけ、続いて木樽へと移し5ヶ月間熟成。新樽が50%、残り50%は1～3年樽。続いて樽の香りがつきすぎないように2年樽の大樽へ移し、更に10ヶ月間熟成。樽熟成が終わると空気に触れないようにステンレスタンクへと移し2ヶ月休ませ、軽くフィルターを掛け瓶詰め。



Chassagne Montrachet 1er Les Vergers

【セパージュ】シャルドネ100% 【土壌】白色泥灰土

【傾斜】東～南東向き 【標高】260m 【樹齢】50年 【剪定】ギュイヨ・サンプル

【農法】ビオディナミ農法

【醸造】手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果し空圧式プレス機で2時間半かけ圧搾。室温で12時間のダブルパーージュ

を行い、アルコール発酵のため樽へ。アルコール発酵には1ヶ月かけ、続いて木樽へと移し15ヶ月間熟成。新樽が30%、残り70%は1～3年樽。樽熟成が終わると空気に触れないようにステンレスタンクへと移し2ヶ月休ませ、軽くフィルターを掛け瓶詰め。



Chassagne Montrachet 1er Clos Saint Jean

【セパージュ】シャルドネ100% 【土壌】鉄分を多く含む石灰岩の崩積土壌

【傾斜】東～南東向き 【標高】270m 【樹齢】60年 【剪定】ギュイヨ・サンプル

【農法】ビオディナミ農法

【醸造】手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果し空圧式プレス機で2時間半かけ圧搾。室温で12時間のダブルパーージュ

を行い、アルコール発酵のため樽へ。アルコール発酵には1ヶ月かけ、続いて木樽へと移し15ヶ月間熟成。新樽が20%、残り80%は1～3年樽。樽熟成が終わると空気に触れないようにステンレスタンクへと移し2ヶ月休ませ、軽くフィルターを掛け瓶詰め。



Chassagne Montrachet 1er La Maltroie

【セパージュ】シャルドネ100% 【土壌】鉄分を多く含む石灰岩の崩積土壌

【傾斜】南東～南向き 【標高】250m 【樹齢】-年（若木から） 【剪定】ギュイヨ・サンプル

【農法】ビオディナミ農法

【醸造】手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果し空圧式プレス機で2時間半かけ圧搾。室温で12時間のデブルバージュを行い、アルコール発酵のため樽へ。アルコール発酵には1ヶ月かけ、続いて木樽へと移し15ヶ月間熟成。新樽が30%、残り70%は1～3年樽。樽熟成が終わると空気に触れないようにステンレスタンクへと移し2ヶ月休ませ、軽くフィルターを掛け瓶詰め。



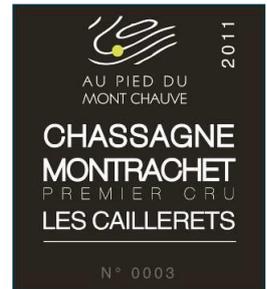
Chassagne Montrachet 1er Les Caillerets

【セパージュ】シャルドネ100% 【土壌】石灰質の礫を含む白色泥灰土

【傾斜】南東～南向き 【標高】260m 【樹齢】-年 【剪定】ギュイヨ・サンプル

【農法】ビオディナミ農法

【醸造】手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果し空圧式プレス機で2時間半かけ圧搾。室温で12時間のデブルバージュを行い、アルコール発酵のため樽へ。アルコール発酵には1ヶ月かけ、続いて木樽へと移し15ヶ月間熟成。新樽が50%、残り50%は1～3年樽。樽熟成が終わると空気に触れないようにステンレスタンクへと移し2ヶ月休ませ、軽くフィルターを掛け瓶詰め。



Chassagne Montrachet 1er Les Chaumées

【セパージュ】シャルドネ100% 【土壌】石灰質の礫や化石を含む泥灰土

【傾斜】東～南東向き 【標高】280m 【樹齢】30年 【剪定】ギュイヨ・サンプル

【農法】ビオディナミ農法

【醸造】手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果し空圧式プレス機で2時間半かけ圧搾。室温で12時間のデブルバージュを行い、アルコール発酵のため樽へ。アルコール発酵には1ヶ月かけ、続いて木樽へと移し15ヶ月間熟成。新樽が30%、残り70%は1～3年樽。樽熟成が終わると空気に触れないようにステンレスタンクへと移し2ヶ月休ませ、軽くフィルターを掛け瓶詰め。



Chassagne Montrachet 1er Les Chenevottes

【セパージュ】シャルドネ100% 【土壌】鉄分と石灰質を多く含む粘土質土壌

【傾斜】東～南東向き 【標高】250m 【樹齢】60年 【剪定】ギュイヨ・サンプル

【農法】ビオディナミ農法

【醸造】手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果し空圧式プレス機で2時間半かけ圧搾。室温で12時間のデブルバージュを行い、アルコール発酵のため樽へ。アルコール発酵には1ヶ月かけ、続いて木樽へと移し15ヶ月間熟成。新樽が30%、残り70%は1～3年樽。樽熟成が終わると空気に触れないようにステンレスタンクへと移し2ヶ月休ませ、軽くフィルターを掛け瓶詰め。



Puligny Montrachet 1er La Garenne

【セパージュ】シャルドネ100% 【土壌】石灰質を多く含む泥灰土

【傾斜】南東～南向き 【標高】280m 【樹齢】70年（結実不良が多く発生） 【剪定】ギュイヨ・サンプル

【農法】ビオディナミ農法

【醸造】手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果し空圧式プレス機で2時間半かけ圧搾。室温で12時間のデブルバージュを行い、アルコール発酵のため樽へ。アルコール発酵には1ヶ月かけ、続いて木樽へと移し15ヶ月間熟成。新樽が50%、残り50%は1～3年樽。樽熟成が終わると空気に触れないようにステンレスタンクへと移し2ヶ月休ませ、軽くフィルターを掛け瓶詰め。



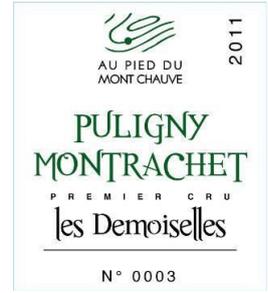
Puligny Montrachet 1er Les Demoiselles

【セパージュ】シャルドネ100% 【土壌】石灰質を多く含む泥灰土と鉄分を多く含む石灰岩の崩積土壌

【傾斜】南東～南向き 【標高】280m 【樹齢】70年（結実不良が多く発生） 【剪定】ギュイヨ・サンプル

【農法】ビオダイナミ農法

【醸造】手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果し空圧式プレス機で2時間半かけ圧搾。室温で12時間のデブルバージュを行い、アルコール発酵のため樽へ。アルコール発酵には1ヶ月かけ、続いて木樽へと移し15ヶ月間熟成。新樽が70%、残り30%は1～3年樽。樽熟成が終わると空気に触れないようにステンレスタンクへと移し2ヶ月休ませ、軽くフィルターを掛け瓶詰め。



Corton Charlemagne Grand Cru

【セパージュ】シャルドネ100% 【土壌】礫質を含む白亜質と粘土質土壌

【傾斜】南向き 【標高】280～300m 【樹齢】50年 【剪定】ギュイヨ・サンプル

【農法】2013年ヴィンテージよりビオダイナミ農法。

【醸造】手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果し空圧式プレス機で2時間半かけ圧搾。室温で12時間のデブルバージュを行い、アルコール発酵のため樽へ。アルコール発酵には1ヶ月かけ、続いて木樽へ。樽熟成途中で澱引きを行い、さらに別途用意された2年樽へ移し樽熟成の仕上げを行う。熟成期間は計18ヶ月間。



Bourgogne Pinot Noir

【セパージュ】ピノワール100%

【ロケーション】シャサーニュモンラッシェ、サントーバンのACの区画。

【剪定】ギュイヨ・サンプル

【農法】2013年ヴィンテージよりビオダイナミ農法。

【醸造】手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果。100%除梗を行い、破碎を行わずにステンレスタンクへ。10度で8日間の低温浸漬を行い、その間に1日に2回のルモンタージュ。その後、18～20度に温度を上げアルコール発酵へ。なおアルコール発酵の終盤ではルモンタージュを1日1回へと減らしている。キュヴェゾンは計21日間。発酵後、フリーランジュースをタンクから出し、続いて空圧式プレス機で圧搾。フリーランジュースとプレスジュースをアッサンブラージュし、クリアなジュースを得るために15日間ステンレスタンクで貯蔵。その後、1～2年使用の古樽へと移し12～15ヶ月間熟成。樽熟成が終わると空気に触れないようにステンレスタンクへと移し2ヶ月休ませ、軽くフィルターを掛け瓶詰め。



Saint Aubin 1er Le Charmois rouge

【セパージュ】ピノワール100% 【土壌】石灰質の礫や化石を含む泥灰土

【傾斜】南東～南向き 【標高】300m 【樹齢】40年 【剪定】ギュイヨ・サンプル

【農法】2013年ヴィンテージよりビオダイナミ農法。

【醸造】手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果。100%除梗を行い、破碎を行わずにステンレスタンクへ。10度で8日間の低温浸漬を行い、その間に1日に2回のルモンタージュ。その後、18～20度に温度を上げアルコール発酵へ。なおアルコール発酵の終盤ではルモンタージュを1日1回へと減らしている。キュヴェゾンは計21日間。発酵後、フリーランジュースをタンクから出し、続いて空圧式プレス機で圧搾。フリーランジュースとプレスジュースをアッサンブラージュし、クリアなジュースを得るために15日間ステンレスタンクで貯蔵。その後、木樽へと移し15ヶ月間熟成。新樽が30%、残り70%は1～2年樽。樽熟成が終わると空気に触れないようにステンレスタンクへと移し2ヶ月休ませ、軽くフィルターを掛け瓶詰め。



Saint Aubin 1er Pitangerets rouge

【セパージュ】ピノワール100% 【土壌】石灰質に富む泥灰土

【傾斜】東向き 【標高】260m 【樹齢】40年 【剪定】ギユイヨ・サンプル

【農法】2013年ヴィンテージよりビオディナミ農法。

【醸造】手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果。100%除梗を行い、破碎を行わずにステンレスタンクへ。10度で8日間の低温浸漬を行い、その間に1日に2回のルモンタージュ。その後、18~20度に温度を上げアルコール発酵へ。なおアルコール発酵の終盤ではルモンタージュを1日1回へと減らしている。キュヴェゾンは計21日間。発酵後、フリーランジュースをタンクから出し、続いて空圧式プレス機で压榨。フリーランジュースとプレスジュースをアッサンブラージュし、クリアなジュースを得るために15日間ステンレスタンクで貯蔵。その後、木樽へと移し15ヶ月間熟成。新樽が30%、残り70%は1~2年樽。樽熟成が終わると空気に触れないようにステンレスタンクへと移し2ヶ月休ませ、軽くフィルターを掛け瓶詰め。



Chassagne Montrachet 1er Les Chaumées rouge

【セパージュ】ピノワール100% 【土壌】石灰質の礫や化石を含む泥灰土

【傾斜】東~南東向き 【標高】280m 【樹齢】40年 【剪定】ギユイヨ・サンプル

【農法】2013年ヴィンテージよりビオディナミ農法。

【醸造】手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果。100%除梗を行い、破碎を行わずにステンレスタンクへ。10度で8日間の低温浸漬を行い、その間に1日に2回のルモンタージュ。その後、18~20度に温度を上げアルコール発酵へ。なおアルコール発酵の終盤ではルモンタージュを1日1回へと減らしている。キュヴェゾンは計21日間。発酵後、フリーランジュースをタンクから出し、続いて空圧式プレス機で压榨。フリーランジュースとプレスジュースをアッサンブラージュし、クリアなジュースを得るために15日間ステンレスタンクで貯蔵。その後、木樽へと移し15ヶ月間熟成。新樽が30%、残り70%は1~2年樽。樽熟成が終わると空気に触れないようにステンレスタンクへと移し2ヶ月休ませ、軽くフィルターを掛け瓶詰め。



Chassagne Montrachet 1er Les Chaumées rouge

【セパージュ】ピノワール100% 【土壌】石灰質の礫や化石を含む泥灰土

【傾斜】南東向き 【標高】250m 【樹齢】50年 【剪定】ギユイヨ・サンプル

【農法】2013年ヴィンテージよりビオディナミ農法。

【醸造】手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果。100%除梗を行い、破碎を行わずにステンレスタンクへ。10度で8日間の低温浸漬を行い、その間に1日に2回のルモンタージュ。その後、18~20度に温度を上げアルコール発酵へ。なおアルコール発酵の終盤ではルモンタージュを1日1回へと減らしている。キュヴェゾンは計21日間。発酵後、フリーランジュースをタンクから出し、続いて空圧式プレス機で压榨。フリーランジュースとプレスジュースをアッサンブラージュし、クリアなジュースを得るために15日間ステンレスタンクで貯蔵。その後、木樽へと移し15ヶ月間熟成。新樽が30%、残り70%は1~2年樽。樽熟成が終わると空気に触れないようにステンレスタンクへと移し2ヶ月休ませ、軽くフィルターを掛け瓶詰め。



Corton Grand Cru Clos des Fièvres

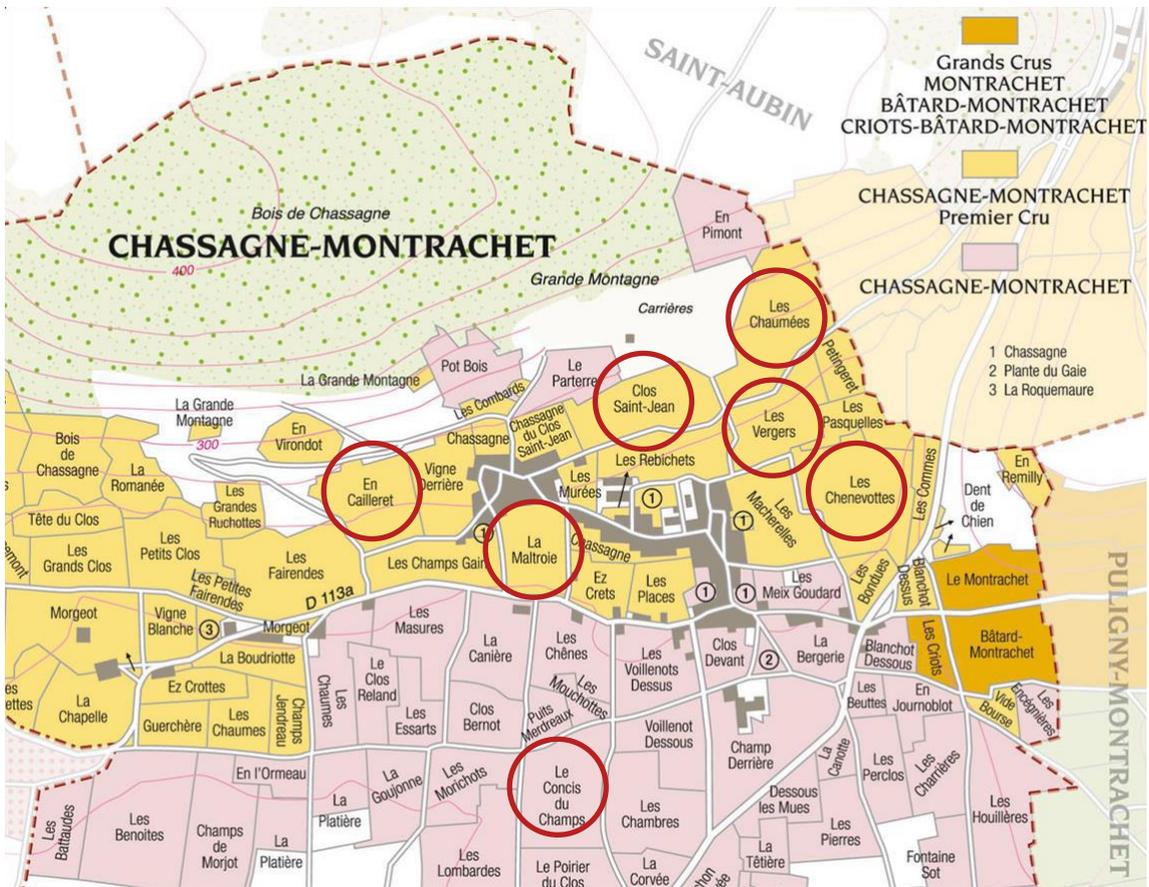
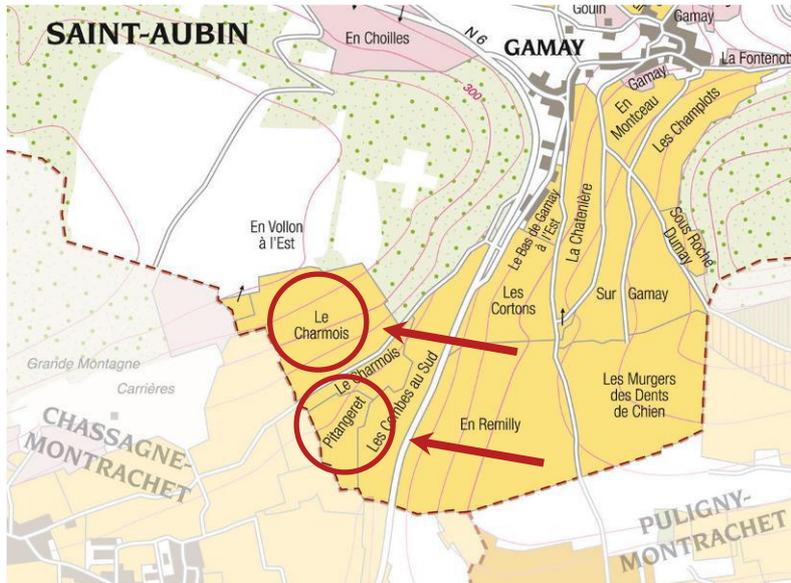
【セパージュ】ピノワール100% 【土壌】カリウムに富んだ泥灰土と石灰質土壌

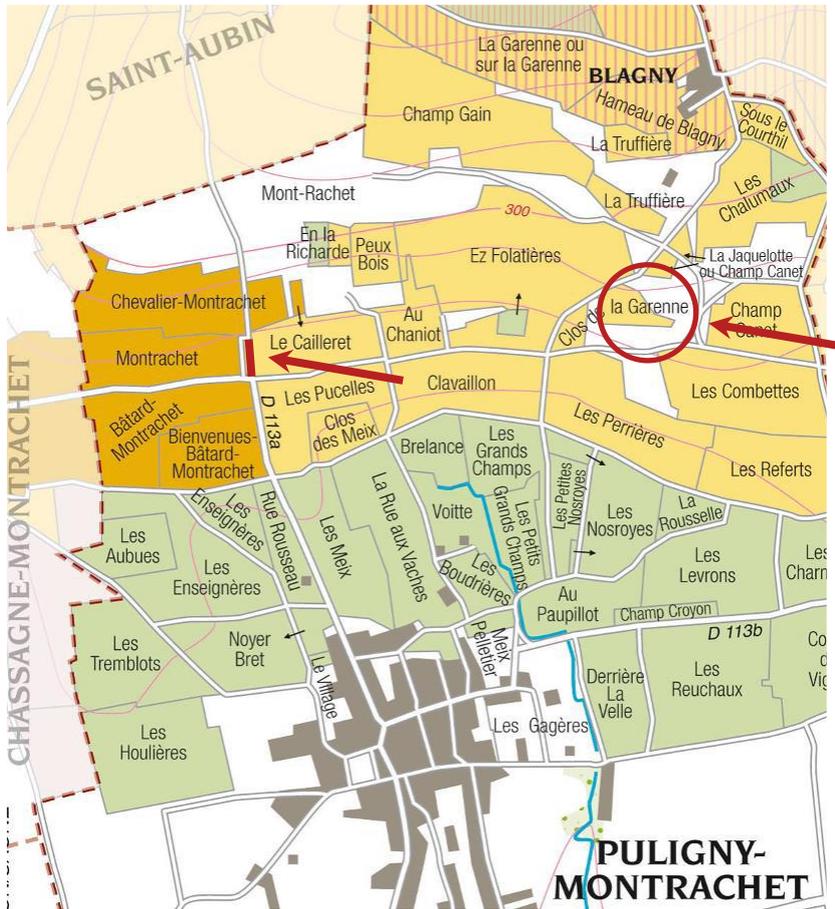
【傾斜】南向き 【標高】260m 【樹齢】70年 【剪定】ギユイヨ・サンプル

【農法】2013年ヴィンテージよりビオディナミ農法。

【醸造】手摘みで収穫後、選果台で厳しく選果。20%のみ除梗を行い、破碎を行わずにステンレスタンクへ。10度で8日間の低温浸漬を行い、その間に1日に2回のルモンタージュ。その後、18~20度に温度を上げアルコール発酵へ。なおアルコール発酵の終盤ではルモンタージュを1日1回へと減らしている。キュヴェゾンは計21日間。発酵後、フリーランジュースをタンクから出し、続いて空圧式プレス機で压榨。フリーランジュースとプレスジュースをアッサンブラージュし、クリアなジュースを得るために15日間ステンレスタンクで貯蔵。その後、木樽へと移し15ヶ月間熟成。新樽が80%、残り20%は1~2年樽。樽熟成が終わると空気に触れないようにステンレスタンクへと移し2ヶ月休ませ、軽くフィルターを掛け瓶詰め。







* Les Demoiselles は Le Cailleret の南端に位置し、すぐ南隣には Montrachet が位置する珠玉の立地を誇る計 0.6ha のクリマ。
所有するドメーヌはギィ・アミオ、ミシェル・コラン・ドレジェ、そしてドメーヌ・オー・ピエ・デュ・モン・ショーヴの 3 生産者のみ。

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 203

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

