

フランス・シャブリ

## 「シモネ・フェーヴル」の新たな時代

2019年4月に「シモネ・フェーヴル」の生産責任者となったポール・エスピタリエ氏はシャブリの各キュヴェの個性を巧みに引き出すことで、同社をシャブリのトップ生産者の一角へと押し上げつつある。

text & photographs by Toshio MATSUURA (Paris)



「シモネ・フェーヴル」が現在販売している2022年産シャブリ13本を試飲した（表参照）。シャブリは基本的にステンレスタンクで発酵し熟成させるが、ブルミエ・クリュ（1級畑）は約25パーセント、グラン・クリュは約30パーセントを樽で発酵させる。マロラクティック発酵を行い、フレッシュさを保つためにバトナージュ（オリの攪拌）は行わない。

シモネ・フェーヴルはグラン・オーセロワ地区のワイン生産にも積極的だ。19世紀にフィロキセラ（ブドウ根アブラムシ）の被害で壊滅したが、今世紀に入り徐々に再植され、現在ではサン・ブリ、イランシー、ヴェズレ、ブルゴーニュ・シトリ・ブラン、ブルゴーニュ・コート・ドーセール・ルージュなどが名声を取り戻しつつある。さらに、シモネ・フェーヴルはシャブリとディジョンの中間に位置するオーソワ丘陵地区にも注目している。かつてヴェ



ポール・エスピタリエ氏は1966年生まれ。大学では微生物学を学んだ。2013年から5年間「シャブリジェヌ」で働き、19年に「シモネ・フェーヴル」の責任者となった。

ルサイユ宮殿で愛飲されたこの地域のワインは、長年の衰退を経て1996年に地理的表示保護（IGP）「コトー・ド・ローソワ」を取得。同社は15ヘクタールの畑を取得し、再興に取り組んでいる。ブルゴーニュ北部の栽培地区はかつて成熟が十分でな

かったが、地球温暖化の恩恵を最大限に受け、品質が著しく向上している。しかし、まだ手ごろな価格で入手できるため、ブルゴーニュワインが高騰するなかでにわかに関心を集めている。

創業以来の伝統を受け継ぎ、シャブリで唯一5種類のクレマン・ド・ブルゴーニュを生産している点も特筆に値する。厳格な製法にのっとり、手摘みのシャルドネとピノ・ノワールのみを使用。シャブリ村の歴史的なセラーで瓶内2次発酵を行い、最低20カ月間熟成させる。

環境への配慮もポール・エスピタリエ氏のワイン造りの重要な柱となっている。現在、シモネ・フェーヴルでは6種類のオーガニックワインを生産しているが、将来すべてのキュヴェをオーガニックワインにする計画を立てている。

\*乳酸菌により、ワインの中のリンゴ酸が乳酸と二酸化炭素とに分解される現象。酸味が柔らかく、香りが豊かなワインとなる

産地	テイastingコメント	評価満点
Petit Chablis	シャブリらしいミネラル感、エレガントでフレッシュで飲みやすい。	16.0/20
Chablis	辛口で張りつめた、シャブリの典型。塩味を含む強いミネラル感。	16.0/20
Chablis D1840	深みがあり充実している。繊細でシャブリの細かいニュアンスがある。	16.5/20
Chablis Premier Cru Beauray	フルーティーで飲みやすく、バランスが良い。	16.5/20
Chablis Premier Cru Côte de Lechet	石灰を彷彿とさせる純粋で濃縮した味わい。	17.5/20
Chablis Premier Cru Vaillons	フローラルな香り、興味深い果実味、「グァイヨン」の純粋さ。	17.0/20
Chablis Premier Cru Montmains	力強い味わいと複雑さ。素晴らしい内容のあるワイン。	17.5/20
Chablis Premier Cru Fourchaume	広がりがあり、最後の酸が秀逸。日本市場で人気のワイン。	18.0/20
Chablis Premier Cru Mont de Millieu	海藻や海の香り、わずかな苦味。100%自社ブドウ。	17.5/20
Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre	若いうちは少し飲みにくいですが、構造、内容のある長期熟成向きワイン。	17.0/20
Chablis Grand Cru Blanchot	濃縮しているがエレガント。他のグラン・クリュより女性的。	17.5/20
Chablis Grand Cru Clos	果実味と長い余韻、エレガントで力強く、味わいに幅がある。	18.0/20
Chablis Grand Cru Preuses	力強く複雑な味わい、テロワールの個性がはっきりと出ている。	17.5/20

※20点満点



事務所に併設した「シモネ・フェーヴル」のワインセラー