



1693年にマチュラン・ボトローが設立後、14世代に亘りシノンでワインを造り続けてきた長い伝統ある蔵元。現当主ロドルフの父ジャン・モーリス氏は、1973年に父親から当時僅か4.5haのみの葡萄畠を受け継いだ。その後地道に地域内の優良区画を購入し続け、最終的にドメーヌの地所は現在までに7つのコムーネに亘る50haにまで拡大した。同氏はシノンの地全体の隆盛にとっても重要人物と見做され、元々この地でテロワールの違いに基づいた区画ごとのワイン醸造を行った最初のワインメーカーであった。区画名を冠して個別に各種銘柄をリリースするというのもシノンでは初めて同氏が手掛け、地域内の他の優良生産者の方向性にも大きな影響を与えた。息子のロドルフは1997年にドメーヌを継ぐ。現在同社のカベルネ・フランは平均樹齢35年、各コムーネに跨る10ha程は更に古く樹齢50年を超える。ワインは全て区画毎に醸造を行う。カベルネ・フランは概ね15日~1ヶ月程度と長めの果皮浸漬。発酵のタンク内で生成されるCO2を活かし醸造中の亜硫酸塩は殆どないし全く使用しない。その後の熟成には10年程度までの古樽を主に使用する。樽熟成時には石灰岩の崖に切り込まれたかのような3つの巨大な洞窟の中で、低温・高湿度の理想的な環境下にて行う。2009年より実質的な完全有機栽培に移行し、2019年から全ての赤の単一区画で有機認証を取得した。伝統に根差しながら丁寧なワイン造りを行う同地のトップ生産者と言って過言で無い。

WEJR0401B

シノン・ロゼ 2024

希望小売価格（税抜） ¥3,300



[ロゼ] 750ml

[セパージュ] : カベルネ・フラン

かつてのロワール川の河床であった冲積砂と砂利土壤に植えられた複数区画で10haになるロゼ専用のカベルネ・フランを使用し、収穫は基本的に最も早い区画。ワインにフレッシュさを与えるため100%ダイレクトプレスで仕立てる。直接圧搾では最小限の圧力のみで酸化を避けながら、最初と最後の果汁は使用せず真ん中の果汁のみを使用。デブルバージュを丁寧に行いアロマを損なう固形物を取り除く。15-17°Cに保たれたタンク内で野生酵母のみでアルコール発酵を行い、低温を維持することによりMLFを回避、約5ヶ月間シュールリーで熟成。軽くろ過した後に翌年3月に瓶詰め。フランのほろ苦さがアクセントになっている非常に繊細なロゼ。Alc.13%。

在庫



新VIN入荷

WEJR0402B

シノン・ブラン 2023

希望小売価格（税抜） ¥3,800



[白] 750ml

[セパージュ] : シュナン・ブラン

シノン全生産量の中で僅か2%のみの白。主にヴィエンヌ川南岸のリグレ(Ligré)の区画に植わるシュナン・ブランが使用され、土壤は石灰質および粘土石灰質。手摘みで収穫後にブスマティックプレスで圧搾され、野生酵母にてタンク内で低温発酵、そのままシュールリー熟成。サヴニエールやヴーヴレとは異なる非常に繊細な酒質で、柑橘やハチミツ、白いフルーツなどを感じる上品なアロマが特徴。同社のロゼやベーシックレンジの赤とともに極めて高いコストパフォーマンス。Alc.13%。

在庫



新VIN入荷

WEJR0303B

シノン・ブラン・レ・バッフェ 2022

希望小売価格（税抜） ¥4,200



[白] 750ml

[セパージュ] : シュナン・ブラン

「レ・バッフェ」はシノンの街の中心部にほど近いボーモン・アン・ヴェロン(Beaumont en Veron)という粘土石灰土壤の傾斜地にある歴史的な区画に植わるシュナン・ブラン100%。手摘みされた葡萄をブスマティックプレスで圧搾し、全て木樽で発酵、その後に10ヶ月の熟成を経て瓶詰め。複雑なアロマと極めて長い余韻が特徴的。2020年よりも度数が下がり、樽熟された果実の力強さがまずは印象的だが、酸はしっかりとありボテンシャルを本領発揮しつつある。極めて秀逸な出来。Alc.13%。

在庫



新VIN入荷

WEJR0305B

シノン・ルージュ・レ・ガリューシュ 2022



Chinon Rouge Les Galuches 2022



[赤] 750ml

ヴィエンヌ川がカンド・サン・マルタンでロワール川に合流する手前のロワール川本流沿い南岸になる非常に古い河床にある区画。古くから砂質主体の土壌であることが区画名の由来にもなっており、1830年代には既に独自の区画として認知されていた。ドメーヌが所有する10ha余りはとても水はけが良く土壌の保温性も高い温暖な区画で、赤の区画としては通常最も早くに収穫され、熟度も高い。手摘みで収穫された葡萄は3週間のマセレーションを経て発酵され、澱とともに古樽内で6-8ヶ月を古代の採石場跡の「カーヴ」で熟成される。芳香性高く、軽やかで抜けが良いがテクスチャは緻密で、それ故に繊細さも感じさせる酒質となっている。Alc.13%。

希望小売価格（税抜） ¥3,500

在庫
○

WEJR0306B

シノン・ルージュ・クロ・ディゾレ 2021



Chinon Rouge Clos d'Isore 2021



[赤] 750ml

17世紀に造られた城址「シャトー・ディゾレ」の区画は、ヴィエンヌ川の北岸を上部に上がりロワール川とのちょうど中間あたりの位置になる。3haの畠は1938年までにマッサル・セレクションによって植えられた非常に古い葡萄畠。川沿いの砂質主体ではなく、上部のお城に続く斜面の畠は粘土石灰質でトウフォーとの複合的な土壌。故に砂質主体のシノンとは対照的に、ストラクチャーが主体となるシノンの典型となる。手摘みで収穫後1ヶ月のマセレーション、500L・1-3年の古樽で発酵、MLFを経て14ヶ月の熟成後に瓶詰め。ダークチリーリー的な果実感はとても複雑で、深みと奥行きを感じさせる。長期熟成向きの偉大な酒質。Alc.12.5%。

希望小売価格（税抜） ¥4,000

在庫
55本

WEJR0407B

シノン・ルージュ・ル・ピュイ 2022



Chinon Rouge Le Puy 2022



[赤] 750ml

ヴィエンヌ川とロワール川とのほぼ中間。下流方面の20km先にはソミュール城も見渡せるような小さな丘になり、シノンの地の景勝地としても有名な"レ・ピュイ・ド・シノネ"(Les Puy du Chinonais)の一角に連なる南向きの斜面に畠がある。地質学的にこの場所は両川からの浸食や冲積の影響を受けた珪質粘土石灰の土壌になる。真南向きで1.7haのみの、同社にとって最高の区画となっている。約1ヶ月のマセレーション、500Lの新樽および1年使用樽でアルコール発酵およびMLF、その後18ヶ月の熟成後に瓶詰め。長期熟成向きのボテンシャルはまだまだ全容を見せていないが、緻密なテクスチャーは最も偉大なシノンの理想形を想起させる。Alc.14%。

希望小売価格（税抜） ¥6,200

在庫
○

新VIN入荷

WEJR0408B

シノン・ルージュ・クロ・デ・ロスピス 2020



Chinon Rouge Clos de l'Hospice 2020



[赤] 750ml

有名なシノン城塞から200mほどの距離で、ヴィエンヌ川を見下ろす南向きの斜面にあるクロ・デ・オスピスは歴史的な区画の一つ。しかし様々な経緯から2008年までは葡萄が植えられていなかった。2001から2007年まで同社で手掛けたクロ・デ・カブサンは手放すことになってしまったが、その真跡になる、僅か0.65haのこの区画を新たに入手。そこに大戦前にマッサル・セレクションされたというカベルネ・フランを植え、2011年からワインを造り出している。1ヶ月の果皮浸漬後、全て500Lの新樽でアルコール発酵とMLF、12ヶ月の熟成を経て瓶詰め。このキュヴェは醸造中の亜硫酸を基本的に使用しない。

希望小売価格（税抜） ¥8,500

在庫
○

新VIN入荷