

Jean-Maurice Raffault / ジャンモーリス・ラフォー (ロワール / シノン)



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のみの葡萄畑を受け継いだ。その後地道に地域内の優良区画を購入し続け、最終的にドメヌの地所は現在までに7つのコミューンに亘る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、各コミューンに跨る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。

WEJR0301B	シノン・ロゼ 2023 Chinon Rosé 2023 希望小売価格 (税抜) --- 【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沖積砂と砂利土壌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℃に保たれたタンク内にて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。	完売 12月入荷予定
WEJR0302B	シノン・ブラン 2022 Chinon Blanc 2022 希望小売価格 (税抜) ¥3,500 【白】 750ml 【セパージュ】 : シュナン・ブラン シノンでは全生産量の中で僅か2%に過ぎないシノン・ブラン。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、土壌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。サヴェ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。2022年はリッチな酒質でありながら、全く失われていないフィネスが特徴的。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。	在庫 ○
WEJR0303B	シノン・ブラン・レ・パッフエ 2022 Chinon Blanc Les Baffes 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・パッフエ」はシノンの街の中心部にほど近いボモン・アン・ヴェロン(Beaumont en Veron)という粘土石灰土壌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ポ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 ○
WEJR0305B	シノン・ルージュ・レ・ガリュシュ 2022 Chinon Rouge Les Galuches 2022 希望小売価格 (税抜) ¥3,500 【赤】 750ml 【セパージュ】 : カベルネ・フラン 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%。	在庫 ○
WEJR0306B	シノン・ルージュ・クロ・ディゾレ 2021 Chinon Rouge Clos d'Isore 2021 希望小売価格 (税抜) ¥4,000 【赤】 750ml 【セパージュ】 : カベルネ・フラン 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の畑は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畑。川沿いの砂質主体ではなく、上部のお城に続く斜面の畑は粘土石灰質でトゥ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。ダークチェ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%。	在庫 79本

希望小売価格（税抜） ---



Chinon Rouge Le Puy 2021

「ヤパージュ」：カベルネ・フラン

完売

希望小売価格（税抜） ---



Chinon Rouge Clos de l'Hospice 2018

「セパージュ」：カベルネ・フラン

完売