



DOMAINE GEORGE

ドメヌ・ジョルジュ

シャブリのテロワールを完璧に引き出すため、シャブリでは困難と言われる自然な農法&樽不使用へのこだわり!!
今美食家達の注目の「北欧」で、ボキューズ・ドール優勝の有名シェフが選ぶ、希少なシャブリ!!

手作りのこだわりシャブリを造るための決意

フランス・ブルゴーニュ辛口白ワインの一大生産地として有名なシャブリ地区。そのシャブリの中でも南寄りのクルジ村で、元々ブドウ栽培農家として協同組合にブドウを販売していましたが、1997年にそこから離れることを決意し、2004年に、現在ドメヌの主力となっている息子のジョナサンとダヴィッドが自家元詰めを本格的に開始しました。

※それ以前は僅かに少量のみで、それも限られた顧客に分ける分のみでした。2005年、2人の息子のうち兄のジョナサンがワイン造りに、弟のダヴィッドがセールスを担当しています。いつも家族一丸となり意見をぶつけ合いながら、いろいろな挑戦をしてドメヌを盛り上げています。例えば、栽培はリュット・レゾネを行います。具体的には、化学肥料の廃止、除草剤を止め、極力畑仕事に従事すること。

本来このシャブリ地区では、冬は寒さが厳しく、夏は蒸し暑いいためオーガニック栽培は不向きですが、ブドウ樹や環境のことを考えるとやはり化学肥料などはなるべく避けるべきであるという信念のもと、ブドウ造りを行っています。また、ブドウ樹の樹齢も高く35年～60年のブドウ樹もあります。

醸造は、ブドウ本来が持つ繊細さ、複雑さ、そしてピュアな風味やアロマを残すため、全てステンレスタンクで造られます。そのため、ミネラルとフレッシュな果実味に溢れるシャブリ本来の個性が際立っています。



リュット・レゾネ シャブリでは困難な栽培方法をあえて実践

ビオロジック栽培、ビオダイナミ栽培を研究し、その長所をいくつも取り入れています。

有機肥料の使用 化学肥料では強すぎて、却って過保護になるため葡萄の木
の力を弱めてしまうため、使用しません。

除草剤の廃止 除草剤の使用を考えるよりも、畑で働くことを選択すること。
土地の勢力が衰えるため、薬品は避けます。

除草剤は土地の力を弱め、多くの生産者はその弱さを補うために化学肥料を使用する。その結果、数年後には葡萄の木自体が弱くなってしまいます。ワインは軽くなり、土地の特徴というべきものはワインに見出せなくなる。彼らはこのような悪循環を避けるため、リュット・レゾネを実践します。合理的な方法を取りながら、葡萄の木を守っていくためです。



シャブリで栽培されるシャルドネ(ぶどう品種名)

・Statholdergaarden Restaurant(ノルウェイ・オスロ)

シェフのベント・スティアンセン氏 Chef Bent STIANSENは1993にボキューズ・ドールで優勝した伝説的な料理人。ドメヌのダヴィッドとも親交がある。

・Brygga 11 (ノルウェイ)

09年ボキューズ・ドールの優勝者 Geir Skeies のレストラン

・Le Canard (ノルウェイ・オスロ)

・Restaurant Tango in Stavanger (ノルウェイ)

その他にも著名シェフの店、Renaa, Feinschmecker, Credo Restaurantなど。これはほんの一部で、ドメヌ・ジョルジュのシャブリは、その現代的なスタイルで、北欧を中心に今認められつつあります。



ジョルジュのシャブリをオンリストする、Brygga 11のシェフ、Geir Skeie氏。

2008年ボキューズ・ドールヨーロッパ料理コンクールで優勝に続き、2009年ボキューズ・ドール国際料理コンクールでも優勝しました。

					
ワイン名	Chablis シャブリ	ワイン名	Chablis 1er Cru Beauregards シャブリ1級 "ボールガール"	ワイン名	Chablis 1er Cru Montmains シャブリ1級 "モンマン"
年	2008	年	2009	年	2008
地域	AOC Chablis	地域	AOC Chablis	地域	AOC Chablis
品種	シャルドネ 100%	品種	シャルドネ 100%	品種	シャルドネ 100% (樹齢40年以上)
発酵	最も気を配るのはブドウの品質。そのブドウの特徴を生かすため、樽は使用せず、ステンレスタंकを用いて行う。	発酵	最も気を配るのはブドウの品質。そのブドウの特徴を生かすため、樽は使用せず、ステンレスタंकを用いて行う。	発酵	最も気を配るのはブドウの品質。そのブドウの特徴を生かすため、樽は使用せず、ステンレスタंकを用いて行う。
畑	シャブリ・クルジ村付近。自家畑の区画ごとの特徴を考慮しつつブレンドする。	畑	標高300mの場所にある1級畑。南から南東向きで、石灰質と白い泥灰土からなる土壌。ぶどうがいつも完熟するすばらしい畑です。	畑	シャブリ/クルジ村を代表する素晴らしい畑。強い風が吹きつける土地はブドウにとっても過酷な環境であるが、そのおかげでブドウは果実の個性よりもテロワールを表現するようになる。
備考	クリーンで清涼感のある青リンゴ、ライム、シトラスの香り。 AOCシャブリとしてはボリューム感はしっかりと感じます。味わいには、豊かな酸がありますが、同時に果実の甘みも感じ、アフターに夏ミカンのようなほろ苦い余韻もあります。硬質的で、ミネラルのコロコロとした飲み心地が印象的なシャブリ。フランス良くまとまった、何かと重宝する辛口白ワイン！	備考	クリーンな青リンゴの香り。ハーブや柑橘類の香りと、爽やかさのある火打石の香りが複雑に混じる。ライムの皮、果肉のほんのり苦みを伴う味わいがあり、とてもジュシーで、日向夏を丸かじりしているような感じ。やはりしっかりとした酸味があり、アフターに穏やかな甘みが感じられる。酸は強いが、決してビネガーのようなものではなく滑らかさが際立ちます。	備考	香り豊かで、甘いフルーツや、アプリコットにシロップのようなとろみのある香り、後からハーブや柑橘系フルーツ。味わいは豊かな酸味で凝縮感あるしっかりとしたシャブリ。さすがブルミエクリュといった印象を受けます。アフターにもまろやかさがありミネラル分も十分に感じる辛口白ワインシャブリ。しっかりとした料理と合わせても負けない力強さがあります。
受賞	ジベール&ガイヤール 金メダル タストヴァンに選ばれる	受賞		受賞	ゴー・ミヨで16点(20点満点) 獲得

※葡萄が本来持つ、繊細さ、複雑さ、ピュアな風味やアロマを残し、ミネラルとフレッシュな果実味に溢れる本来のシャブリを表現するために、我々のワインは全てステンレスタंकで造られる。
樽は一切使わない。樽香が時にワインの持つ微細なニュアンスや魅力を覆うこともあり、とりわけシャブリというワインはその繊細な部分に魅力が詰まっていることが多いからである。(ドメーヌ・ジョルジュ当主のミシェル:写真中央の人物 談)

