



Hervé Villemade

エルヴェ・ヴィルマード





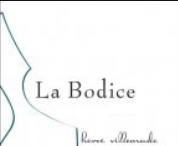
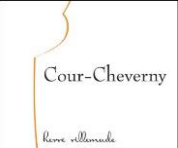


手頃な価格を大きく超える、清澄な果実味と生命感あるワインで、フランスで熱心なファンを持つ旧ドメヌ・ドゥ・ムーランが、2015年に社名変更。シュヴェルニにあるドメヌの歴史は当主エルヴェ・ヴィルマードの祖父が創業した1939年に遡る。エルヴェはティエリー・ピュズラとの親交からヴァン・ナチュラルに傾倒し、1999年ピオロジック開始、2002年にエコセールの認証を取得した。現在自社畑22ha、契約畑13ha。セラーでも、伝統的器材に潤沢に投資し、発酵は台形木製タンク（高価）も多数使用。熟成にも15hlの木樽や、台形木製タンクを多く使用。さらに2014年以降は、ジョージア産アンフォラでの発酵・熟成も試用するなど、意欲的な試みを続けている。亜硫酸塩の添加は醸造時ゼロ、瓶詰め時のみの添加にとどめる。ジューシーで格調高い酸が心地よいシュヴェルニ・ルージュはピノ・ノワール主体。ロワールの稀少土着品種ムニユ・ピノにも注力し、その持ち味であるくっきりとした鉱物感も見事に表現する。アンフォラによる醸造は余計な香りがかず、柔らかな果実味とテクスチャーを与えてくれるので、スペイン産のアンフォラなども導入し、徐々に醸造容器としての比率は増えている。


アンフォラの醸造での使用率は表ラベル右下のアンフォラの絵の中の数字で表されている。



◎VdF - Bulle ビュル				
	畑 品種：シュナン・ブラン、シャルドネ、ムニユピノ 植樹：1980年代 位置：標高75~115m 土壌：粘土質、シレックス	醸造 ブドウを直接プレスして、醗酵が完全に終了する前に瓶詰め 6~12カ月間おいた後にデゴルジュマン	備考	2016年にピオロジック認証取得。ドザーージュはしないが、ほんのり甘味を残した味わいに仕上げるのが、エルヴェの腕の見せ所。 メトード・アンセストラル。
◎Pet Nat Blanc - What's up ? ペット・ナット・ブラン ワッツ アップ				
	畑 品種：シャルドネ、シュナン、ムニユピノ 植樹：1980年代 位置：標高100m、南西向き 土壌：粘土質、シレックス	醸造 ステンレスタンクで醗酵 醗酵終了前に瓶詰め 瓶詰め後5カ月間おいた後にデゴルジュマン	備考	メトード・アンセストラルなのでペット・ナットといえるが、デゴルジュマンをしているところが、エルヴェらしい。
◎Pet Nat Rose - What's up ? ペット・ナット・ロゼ ワッツ アップ				
	畑 品種：ピノ・ドニス、グロロー、ムニユピノ 植樹：1960年代 位置：標高95m、南向き 土壌：シレックス混じりの砂質	醸造 ステンレスタンクで醗酵 マセレーションなし 醗酵終了前に瓶詰め 瓶詰め後5カ月間おいた後にデゴルジュマン	備考	メトード・アンセストラルなのでペット・ナットといえるが、デゴルジュマンをしているところが、エルヴェらしい。
○VdF - Cuvée BOVIN Blanc キュヴェ・ボヴァン・ブラン				
	畑 品種：ソーヴィニオン・ブラン他、様々な白品種を使用 位置：ロワール（ヴァレ・デュ・シエールVallée du Cher）に位置する畑	醸造 ステンレスタンクとグラスファイバータンクで醸造	備考	可愛い牛（=Bovin：フランス語）のデザイン。1L瓶で、早詰め、早飲みがコンセプト、プリムールのような気軽なワイン。 昔のリトル売りしていた頃の文化に因んでボトルも1L瓶かつリサイクル。そのため瓶それぞれの色が違う。
○VdF - Sauvignon ソーヴィニオン				
	畑 品種：ソーヴィニオン・ブラン100% 植樹：1986年平均 位置：標高75~115m 土壌：粘土質、シレックス	醸造 グラスファイバータンクもしくはステンレスタンクで醗酵 樹脂製タンク及び珪瑯タンクで4~5カ月間熟成	備考	りんごやカリンを思わせる香り。果実味たっぷりだが、ソーヴィニオン・ブランの品種由来のほんのりとした苦みが、後味をしめる。

	<p style="text-align: center;">○VdF - Orbois オルボフ</p>		<p>シュール・リーのムニユ・ピノらしい、酵母感と果実味の厚みを感じる(Gras)。Orboisとは、ロワール・エ・シェールの地域での、ムニユ(小さな)・ピノの古い呼び方だそう。ちなみに、シュナン・ブランはトゥーレーヌではグロ・ピノと呼ぶこともあるそうだ。</p>
<p>畑</p> <p>品種：ムニユ・ピノ100% 土壌：粘土質、シレックス</p>	<p>醸造</p> <p>木樽で発酵 木樽で12か月間熟成</p>	<p>備考</p>	
	<p style="text-align: center;">○Cheverny Blanc - Domaine シュヴェルニ・ブラン ドメーヌ</p>		<p>シレックスを多く含む土壌で、ソーヴィニオン・ブランの果実味と香り、シャルドネの垂直的な鉱物感が特徴。</p>
<p>畑</p> <p>品種：ソーヴィニオン・ブラン主体、シャルドネ 植樹：1990年代以降 位置：標高75~115m 土壌：粘土質、シレックス</p>	<p>醸造</p> <p>グラスファイバータンクもしくはステンレスタンクで醗酵 樽熟成</p>	<p>備考</p>	
	<p style="text-align: center;">○Cheverny Blanc - Les Souchettes シュヴェルニ・ブラン レ・スーシェット</p>		<p>ロワールに数百ヘクタール残る、地品種のムニユ・ピノ。ソーヴィニオン・ブランよりもおとなしく、抑えられた果実味と、はっきりとした鉱物感を感じる。</p>
<p>畑</p> <p>品種：ムニユピノ100% 位置：標高75~115m 土壌：粘土質、シレックス</p>	<p>醸造</p> <p>グラスファイバータンクもしくはステンレスタンクで醗酵</p>	<p>備考</p>	
	<p style="text-align: center;">○Cheverny Blanc - Montcrochet シュヴェルニ・ブラン モンクロシェ</p>		<p>Montcrochetはセラーから5km程離れた、複数の品種の植わる区画。ソーヴィニオン系の香りや、果実味よりも酸味とミネラルを基調とした味すじ。瓶詰め前の熟成期間も長いので落ち着いている。</p>
<p>畑</p> <p>品種：ソーヴィニオン・ブラン35%、ソーヴィニオン・ロゼ35%、シャルドネ20%、ムニユ・ピノ10% 位置：標高75~115m 土壌：粘土質、シレックス</p>	<p>醸造</p> <p>グラスファイバータンクもしくはステンレスタンクで醗酵 グラスファイバータンクもしくはステンレスタンクで12か月間熟成</p>	<p>備考</p>	
	<p style="text-align: center;">○Cheverny Blanc - La Bodice シュヴェルニ・ブラン ラ・ボディス</p>		<p>ソーヴィニオンとシャルドネの表現を最も強く感じる。フレッシュないし砂糖漬けのフルーツ、シダ、アンゼリカ、フェネル、カンゾウのニュアンス。純粋な澱の上で熟成させることにより、口当たりは濃く、渋みや厚みを感じる。エレガントで、余韻の長さが白ワインの真の個性と美しい素質を与える。</p>
<p>畑</p> <p>品種：ソーヴィニオン・ブラン80%、シャルドネ20% 土壌：下層部はソローニュ地区特有の粘土質、表層部はチョーク質の砂地</p>	<p>醸造</p> <p>タンク発酵 古樽またはアンフォラで澱とともに熟成</p>	<p>備考</p>	
	<p style="text-align: center;">○Cour-Cheverny Blanc - Domaine クール・シュヴェルニ・ブラン ドメーヌ</p>		<p>Les Acacias とLes Châtaigniersの畑のブドウをアッサンブラージュしたワイン。2021VTは収量が少なかったため、2キュヴェをアッサンブラージュして仕上げた。</p>
<p>畑</p> <p>品種：ロモランタン100% 植樹：1964年~1994年 土壌：シレックス混じりの砂質</p>	<p>醸造</p> <p>バリックとドゥミ・ニュイでアルコール発酵とマロラクティック発酵 樽熟成</p>	<p>備考</p>	

	<p align="center">○Cour-Cheverny Blanc - Les Saules クール・シュヴェルニ・ブラン レ・ソール</p>		<p>ロワールの地品種である、ロモランタン。シュヴェルニ地域の他の白ワインよりも、しっかりとした香りが味わいで、蜂蜜のような香りがすることもありますが、酸味と長い後味がエルヴェのスタイル。</p>
<p>畑 品種：ロモランタン 植樹：1970年代 位置：標高75~115m 土壌：粘土質、シレックス</p>	<p>醸造 木樽で発酵 木樽で12か月間熟成</p>	<p align="center">備考</p>	
	<p align="center">○Cour-Cheverny Blanc - Les Acacias クール・シュヴェルニ・ブラン レ・ザカシア</p>		<p>レ・ザカシアと呼ばれる、ロモランタンの比較的古樹が植わる区画。ミネラリーで塩気があるワインが出来るが、暖かいヴィンテッジや熟成を経ることでハチミツのような濃密なテクスチャーが顕れることもある。</p>
<p>畑 品種：ロモランタン100% 植樹：1964年~1994年 土壌：シレックス混じりの砂質</p>	<p>醸造 木製樽とアンフォラで醗酵 木製樽とアンフォラで18~24か月間熟成</p>	<p align="center">備考</p>	
	<p align="center">●VdF - Rosé ロゼ</p>		<p>ロワール（ヴァレ・デュ・シェール Vallée du Cher）からの買いブドウ。自社畑のワインと同じように、フィルター、自然酵母、醸造中の亜硫酸無添加、無濾過で造られる。</p>
<p>畑 品種：ピノ・ドニス 位置：標高75~115m 土壌：粘土質、シレックス</p>	<p>醸造 タンク発酵 タンク熟成</p>	<p align="center">備考</p>	
	<p align="center">●VdF Rouge - Cuvée BOVIN Rouge キュヴェ・ボヴァン・ルーージュ</p>		<p>可愛い牛（=Bovin：フランス語）のデザイン。1L瓶で、早詰め、早飲みがコンセプト、プリムールのような気軽なワイン。 昔のリトル売りしていた頃の文化に因んでボトルも1L瓶かつリサイクル。そのため瓶それぞれの色が違う。</p>
<p>畑 品種：ガメ 植樹：1975年~1994年 位置：標高75~115m、平地 土壌：粘土質、シレックス</p>	<p>醸造 コンクリートタンクで約2週間全房マセレーション 木製タンクで熟成</p>	<p align="center">備考</p>	
	<p align="center">●VdF - Gamay ガメ</p>		<p>ロワール（ヴァレ・デュ・シェール Vallée du Cher）からの買いブドウ。自社畑のワインと同じように、フィルター、自然酵母、醸造中の亜硫酸無添加、無濾過で造られる。 エルヴェ・ヴィルマードらしい、軽快な飲みごち。</p>
<p>畑 品種：ガメ100%</p>	<p>醸造 円錐台の木製樽で4か月間熟成</p>	<p align="center">備考</p>	
	<p align="center">●VdF - Côt コ</p>		<p>ロワール（ヴァレ・デュ・シェール Vallée du Cher）からの買いブドウ。自社畑のワインと同じように、フィルター、自然酵母、醸造中の亜硫酸無添加、無濾過で造られる。 エルヴェ・ヴィルマードらしい、軽快な飲みごち。ガメより少し長く、樽熟成が長い。</p>
<p>畑 品種：コ100%</p>	<p>醸造 円錐台の木製樽で9か月間熟成</p>	<p align="center">備考</p>	
	<p align="center">●VdF - Pinot Noir ピノ・ノワール</p>		<p>ロワール（ヴァレ・デュ・シェール Vallée du Cher）からの買いブドウ。自社畑のワインと同じように、フィルター、自然酵母、醸造中の亜硫酸無添加、無濾過で造られる。</p>
<p>畑 品種：ピノ・ノワール100%</p>	<p>醸造 円錐台の木製樽で6か月間熟成</p>	<p align="center">備考</p>	

	<p align="center">●Cheverny Rouge - Domaine シュヴェルニ・ルージュ ドメーヌ</p>		<p>備考</p> <p>軽やかさと、しっかりと熟した果実味の共存するワイン。ピノ・ノワールがシルキーなタンニンとリコリスのような香りを、ガメがフレッシュな後味を与える。 気軽なワインバーだけでなく、レストランなど、様々な場面で楽しめるワイン。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・ノワール60%、ガメ40% 植樹：1980年代以降 位置：標高75~115m、平地 土壌：粘土質、シレックス</p>	<p>醸造</p> <p>全房醗酵で2週間マセレーション 木製タンク、コンクリートタンク、228L樽で6か月間熟成</p>	
	<p align="center">●Cheverny Rouge - Les Ardilles シュヴェルニ・ルージュ レ・ザルディーユ</p>		
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・ノワール85%、ガメ15% 植樹：1970年代以降 位置：標高75~115m、平地 土壌：粘土質、シレックス</p>	<p>醸造</p> <p>木製タンクで2~3週間マセレーション 木製樽とアンフォラで12~18か月間熟成</p>	<p>備考</p> <p>特に粘土層の分厚い畑のブドウを使用。そのため、果実味の印象もエルヴェのワインの中でも特に強い。マセレーションを他のキュヴェよりも長くし、より果皮の成分を抽出することで、バランスを取っている。そのためスパイシーな香りも強く、熟成させてみても面白い。</p>
	<p align="center">●Cheverny Rouge - Cuvee Désiré シュヴェルニ・ルージュ キュヴェ・デジレ</p>		<p>備考</p> <p>ピノ・ノワール主体のこのキュヴェは、もともとしっかりとした果実味と華麗さを持ち合わせたキュヴェだった。2014年にエルヴェがジョージアのクヴェヴリを購入したことから、このキュヴェでクヴェヴリを使うことに決めた。果実味の濃いエキ스는そのままに、ピュアな果実の香りが増したとエルヴェ。アンフォラが香りのピュアさを、木製樽は味わいの骨格を与える。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ピノ・ノワール主体、ガメ 植樹：1990~2000年頃 土壌：粘土質、シレックス</p>	<p>醸造</p> <p>木製樽とアンフォラで醗酵 木製樽とアンフォラで18~24か月間熟成</p>	