

# Christophe Chevaux

## クリストフ・シュヴォー



" Faire que chaque Millesime nous récompense par notre travail et notre savoir-faire "  
「私たちの仕事とノウハウによって、毎年のヴィンテージが私たちに報いるようにする」

正直言うと毎回会うのが怖い、超ド級の頑固職人ベルナル・シュヴォーは、1962年から1992年までの30年間、DRC社の正社員として栽培・醸造の両面で同社の礎を築いてきました。定年後も1998年まで契約社員として引き続き勤務し、その期間中に彼から学んだアンリ・オーディフレッド（1993年入社）曰く、「仕事は盗んで覚えろ、というような根っからのアルティザンで、ほとんど何も教えてくれませんでした。ですので、実際にあの親父さんから盗んで覚えました（笑）。特に畑仕事に関しては神様のような人でした」。

ベルナル・シュヴォーはDRC社勤務の傍ら、1966年にヴォヌ・ロマネ村に小さなドメーヌを拓き、休日や夜間に細々とワイン造りを続けてきました。

ちなみに彼の奥さんも元DRC社員で、職場結婚でした。また、夫妻には4人の息子と2人の娘がありますが、長男、次男、三男は、現役のDRC社員です（！）。

1992年、24歳になった四男のクリストフを、設立3年目を迎えていた「プリューレ・ロック」のアンリ・フレデリック・ロックの元へ修行に出し、10年後の2001年に、このクリストフが実家のドメーヌを継承することになりました。

「10年間、正社員としてプリューレ・ロックに勤務しました。父から教わったDRCにおける栽培と醸造、そして、実際に僕がロックで携わってきた栽培と醸造は、多くの点で実によく似ています。そのほぼすべてを、僕のドメーヌでも採用しています。というかそのやり方しか知らないの・・・。ただ、家族で細々とやっているドメーヌで栽培担当者を何人も雇うことはできないので、完全なピオロジーは難しく、身の丈に合ったリュット・レゾネに取り組んでいます。あと、SO2をまったく入れないのは醸造中に酸化するリスクが極めて大きいので、僕は必要最小限、使うようにしています」（クリストフ・シュヴォー）。

オーディフレッドの畑もそうですが、ブルミエ・クリュもグラン・クリュも持っていないシュヴォーの村名畑が、DRCの畑ばりに深々と、ごっそりと耕されているのを見ると、本当に呆気にとられます。

「とにかく畑を耕して耕して、土に空気を取り込むことです。それが基本中の基本で、かつ、最も大事なことです。除草剤も殺虫剤も必要ありません」。

どんな味わいのワインを造りたいのですか？との質問には、「doux et souple」（優しくしなやかなワイン）との即答。試飲すると、口当たりは確かにdoux et soupleですが、旨味が後から後から途切れることなく湧き上がってきます。

ジュヴレ・シャンベルタン、モレ・サン・ドニ、シャンポール・ミュジニー、ヴォヌ・ロマネ、ニュー・サン・ジョルジュという、コート・ド・ニュー主要村の村名フルラインナップもご一興です。

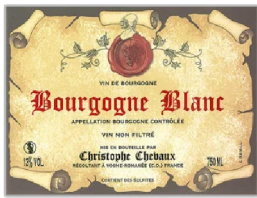
所在村	Vosne-Romanée
所有畑面積	3ha
醸造家	Christophe Chevaux
趣味	スポーツ・モータースポーツ観戦、日曜大工
継承年	2001年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培（除草剤、殺虫剤は一切使用しない）
醸造	天然酵母のみで発酵。1本1本（心を込めて）手でビン詰め。SO2の使用は必要最小限
販売先	ヨーロッパ（フランス、ドイツ、スイス、オランダ、ベルギー）のワイン愛好家がほとんど。フランスのレストラン
掲載実績	生産量が少なく即座に完売するため、ガイド等には一切出展しない



### Coteaux Bourguignons Rouge

コトー・ブルギニヨン ルージュ

ピノ・ノワール100%。畑はヴォヌ・ロマネ村内とヴージュ村内が半々ずつで合計0.3ha。樹齢25～40年。3～5回使用樽で12ヶ月間熟成。



## Bourgogne Blanc

ブルゴーニュ ブラン

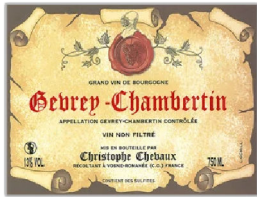
フラジェ・エシェゾー村のEn Bolleryに0.08ha。樹齢30～70年のVV。3回使用樽で15～16ヶ月間の熟成。年間600本のみの限定生産品。



## Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

すべてフラジェ・エシェゾー村でLes Rouchamps等3つの区画で合計0.51ha。樹齢40～50年のVV。3～4回使用樽で15～16ヶ月間の熟成。



## Gevrey-Chambertin

ジュヴレ・シャンベルタン

La Justice等3つの区画で合計0.27ha。樹齢30～70年のVV。新樽15%、1～3回使用樽85%で15～16ヶ月間の熟成。

## Morey-St.-Denis

モレ・サン・ドニ

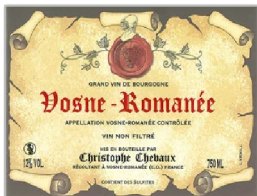
Les Craisに0.17ha。樹齢40～70年のVV。1～3回使用樽で15～16ヶ月間の熟成。年間1000本のみの限定生産品。



## Chambolle-Musigny

シャンボール・ミュジニー

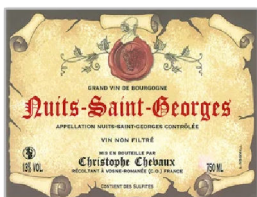
Les Chardannes (2区画)、Les Fremières、Les Drazey、Les Herbues、Les Babillèresの6区画で合計0.4ha。樹齢40～70年のVV。新樽15%、1～3回使用樽85%で15～16ヶ月間の熟成。



## Vosne-Romanée

ヴォース・ロマネ

Les Chalandins等3つの区画で合計0.16ha。樹齢40～70年のVV。1～3回使用樽で15～16ヶ月間の熟成。年間900本のみの限定生産品。



## Nuits-St.-Georges

ヌイ・サン・ジョルジュ

Aux Tuyaux、Les Argillats等7つの区画で合計0.77ha。樹齢40～70年のVV。新樽15%、1～3回使用樽85%で15～16ヶ月間の熟成。