

Domaine Roy

ドメーヌ・ロワ



" La passion de notre métier en héritage "

「受け継がれる職人技への情熱」

実力派生産者がひしめくフォントネ・プレ・シャブリ村にて、遡れる限り1730年にはぶどう栽培の記録が残っているという名門中の名門です。1960年にドメーヌを設立して自社ビン詰めを開始。1970年に7代目クロード・ロワが継承し、現在は息子ダヴィッドと娘カリーヌと共に運営しています。

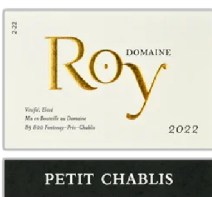
シャブリでは珍しいヴィエイユ・ヴィーニュが多いのも名門ならではの、20年前に植え替えを行なった「グラン・クリュレ・ブルーズ」を除くすべての畑は40~60年の古樹畑です。

「ヴィエイユ・ヴィーニュの真骨頂は、ぶどうが十分な酸を保持したまま完熟することで、毎年、エキスイミネラルがぎっしり詰まった完熟ぶどうを収穫しています。この酸とエキス、ミネラルこそがシャブリのテロワールの結晶であり、これらを最大限にワインに表現するため、樽は使用せず、温度管理機能付きのステンレスタンクのみで醸造を行なっています。各区画の収穫量に合わせて中~小型のタンクを多数基使用することで、区画ごとのテロワールの違いやヴィンテージの個性を、より高い精度でワインに反映させています」。

看板作品は「シャブリ グラン・クリュ ブーグロ 1963」で、ブーグロの総面積14.35ヘクタールのうち、実に4分の1に相当する3.63ヘクタールを所有しています。樹齢は約60年です。

シャブリの生産者は樽使用派と不使用派に大きく分かれており、どちらにも偉大な生産者がいますが、「ヴィエイユ・ヴィーニュ+中小型タンクの多数基使用」という妙技を尽くした彼らの作品は、シャブリのひとつの究極形と言えましょう。

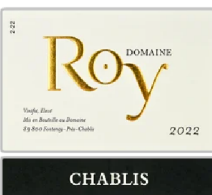
所在村	Fontenay-Près-Chablis
所有畑面積	18ha
醸造家	Claude Roy
趣味	クラシック音楽・ジャズ・クレスマー・現代音楽の演奏、絵を描くこと、裁縫
継承年	1990年
栽培	2000年よりリュット・レゾネ栽培（化学肥料、除草剤は一切使用しない）
醸造	除梗しない。温度管理機能付きステンレスタンクによる清潔な醸造
販売先	フランス国内60%（レストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出40%（EU各国、イギリス等）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Wine Enthusiast」等
Web	https://www.domaine-roy.com/fr/



Petit Chablis

プティ・シャブリ

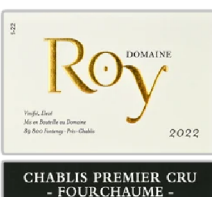
シャブリ村の丘陵上のリウ・ディ「プティット・ブルーズ」より。1.58ha。小石に覆われた粘土石灰質土壌。樹齢約40年のVV。収量は60hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。



Chablis

シャブリ

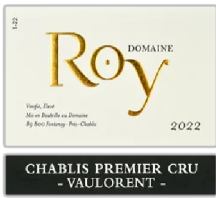
フォントネ・プレ・シャブリ村とマリニー村の複数区画より。合計9.3ha。小石に覆われた粘土石灰質・キンメリジアン土壌。樹齢約45年のVV。収量は60hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。



Chablis 1er Cru Fourchaume

シャブリ プルミエ・クリュ フルショーム

フォントネ・プレ・シャブリ村の「コート・ド・フォントネ」「クヴェルト」「ヴォーピュラン」の3つのリウ・ディより。合計1.58ha。小石に覆われた粘土石灰質・キンメリジアン土壌。樹齢約50年のVV。収量は58hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。



Chablis 1er Cru Vaurorent

シャブリ プルミエ・クリュ ヴォーロラン

1.58ha。小石に覆われた粘土石灰質・キンメリジアン土壌。樹齢約60年のVV。収量は58hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。



Chablis Grand Cru Bougros 1963

シャブリ グラン・クリュ ブーグロ 1963

3.63ha。小石に覆われた粘土石灰質・キンメリジアン土壌。1963年に植樹したVV。収量は54hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。



Chablis Grand Cru Les Preuses

シャブリ グラン・クリュ レ・プルーズ

0.6ha。小石に覆われたキンメリジアン土壌。樹齢約20年。収量は54hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。