

Domaine de la Choupette

ドメーヌ・ド・ラ・シュペット



" La pluie du matin n'arrete pas le
Gutrin "

「朝の雨もギュトランが畑に行くの
を引き止めはしない」

ギュトラン家はサントネイ村に1930年代から続くヴィニユロン名家で、1992年、3代目のジャン・クリストフ（栽培担当、写真右）とフィリップ（醸造担当、写真左）の双子（！）の兄弟が継承して、自社ビン詰めを開始しました。

ピュリニー・モンラッシュェ、シャサーニュ・モンラッシュェ、そしてサントネイというコート・ドールの大トリを飾るオペレーションに13ヘクタールもの畑を所有しており、早1992年から、「ぶどうのためだけでなく畑で働く人の健康のためにも」、リュット・レゾネ（減農薬）栽培を誠実に実践しています。この3つのAOCは隣接していますが、テロワールはまったく異なっています。ギュトラン兄弟は、基本的な栽培・醸造方法はもちろん、50%の新樽率や熟成期間まであえて全AOC一律にすることで、テロワールの違いを鮮明に表現しています。

この生産者の作品は日本には実質初お目見えとなりますが、世界の主要ワイン消費国およびフランス全土のレストランやワインショップでは長年大人気を博しており、新ヴィンテージのリリースと同時に予約で完売してしまいます。（それが日本に輸入されていなかった理由かもしれません）。

サントネイ村の村役場と教会近くの中心地に堂々たるメゾン構える、「知られざる有名生産者」。完成度の高い作品にふさわしい重厚ボトルにて、いよいよ発売開始です。

所在村	Santenay
所有畑面積	13ha
醸造家	Jean-Christophe Gutrin & Philippe Gutrin
趣味	サッカー、ラグビー、マウンテンバイク、アルペンスキー、息子のサッカー観戦、海外旅行、家族で外食すること、音楽鑑賞、英語の勉強
継承年	1992年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培。2023年に「HVE（Haute Valeur Environnementale）」の最高段階「レベル3」の認証取得
醸造	天然酵母のみで発酵。白は除梗せず、赤は100%除梗
販売先	輸出60%（EU各国、アメリカ、オーストラリア、ロシア、中国等）、フランス国内40%（多数のレストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）
掲載実績	「La Revue du Vin de France」、「Guide Hachette」、「Dussert-Gerber」、「Les Meilleurs Vins à Petits Prix」、「Vin & Terroirs Authentiques」等
Web	https://www.lachoupette.com/



Bourgogne Côte d'Or Blanc

ブルゴーニュ コート・ドール ブラン

ピュリニー・モンラッシュェ村内のACブルゴーニュ区画「ル・クロ」に0.5ha。石が多い石灰質土壌。平均樹齢50年のVV。樽で発酵後、10ヶ月間熟成。新樽率50%。様々な果実の芳香や程よいバター香をお楽しみいただけます。



Bourgogne Côte d'Or Rouge

ブルゴーニュ コート・ドール ルージュ

ピュリニー・モンラッシュェ村内のACブルゴーニュ区画「プレ・ド・ラ・ダム」に0.39ha。石が多い石灰質土壌。平均樹齢50年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&10ヶ月間熟成。新樽率30%。



Puligny-Montrachet Vieilles Vignes

ピュリニー・モンラッシュェ ヴィエイユ・ヴィーニュ

「レ・ウリエール」に0.5ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢60年のVV。樽で発酵後、10ヶ月間熟成。新樽率50%。花の香りと、きれいな酸がお料理を引き立ててくれます。



Puligny-Montrachet 1er Cru Sous le Puits

ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュスー・ル・ピュイ

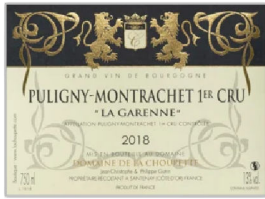
0.55ha。石灰質・泥土質土壌。平均樹齢50年のVV。樽で発酵後、10ヶ月間熟成。新樽率50%。「スー・ル・ピュイ」はピュリニー・モンラッシェのプルミエ・クリュの中で最も標高が高いリウ・ディです。



Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux

ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュレ・シャリュモ

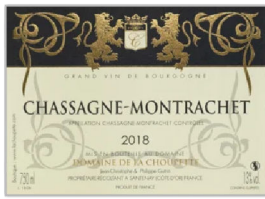
0.45ha。石灰質・泥土質土壌。平均樹齢50年のVV。樽で発酵後、10ヶ月間熟成。新樽率50%。果実味に溢れる、ミネラリーな白です。



Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne

ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュラ・ガレンヌ

0.14ha。石灰質・泥土質土壌。平均樹齢90年のVV。樽で発酵後、10ヶ月間熟成。新樽率50%。



Chassagne-Montrachet Rouge

シャサーニュ・モンラッシェ ルージュ

0.18ha。石灰質に勝る粘土石灰質土壌。平均樹齢45年。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽（新樽率50%）でマロラクティック発酵&10ヶ月間熟成。ミネラルの塩味と豊かなコクをお楽しみいただけます。



Chassagne-Montrachet La Platière Rouge

シャサーニュ・モンラッシェ ラ・プラティエール ルージュ

0.22ha。石灰質に勝る粘土石灰質土壌。平均樹齢60年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽（新樽率50%）でマロラクティック発酵&10ヶ月間熟成。ミネラルの塩味と豊かなコクをお楽しみいただけます。



Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Blanc

シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュモルジョブラン

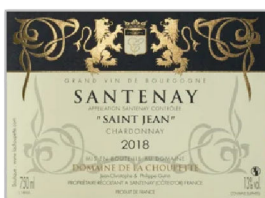
0.26ha。石灰質・泥土質土壌。平均樹齢40年。樽で発酵後、10ヶ月間熟成。新樽率50%。濃密な果実味と豊かなコクをお楽しみいただけます。



Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Rouge

シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュモルジョルージュ

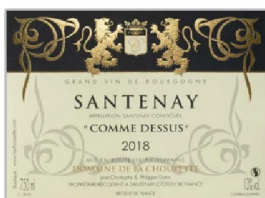
0.3ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢60年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。新樽率50%。エレガントで官能的な味わいです。



Santenay Saint Jean Blanc

サントネイサン・ジャンブラン

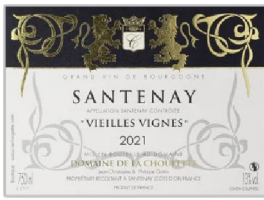
0.2ha。粘土石灰質土壌。樹齢約35年。樽で発酵後、10ヶ月間熟成。新樽率50%。スモーキーな風味をお楽しみいただけます。



Santenay Comme Dessus Rouge

サントネイコム・ドシュルージュ

0.42ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢60年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&10ヶ月間熟成。新樽率50%。赤い果実のフルーティーな香りと、口当たりのやわらかさが特徴です。



Santenay Vieilles Vignes Rouge

サントネイ ヴィエイユ・ヴィーニュ ルージュ

北東部の「コム・ドシュ」と南部の「アン・ボワショ」の2区画からのブレンド。合計1ha。粘土石灰質土壌。樹齢は60年以上。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&10ヶ月間熟成。新樽率50%。



Santenay 1er Cru La Comme Rouge

サントネイ プルミエ・クリュ ラ・コム ルージュ

0.3ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢60年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&10ヶ月間熟成。新樽率50%。焙煎コーヒーのような豊かなコクと長い余韻をお楽しみいただけます。



Santenay 1er Cru Clos Rousseau Rouge

サントネイ プルミエ・クリュ クロ・ルソー ルージュ

0.34ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢50年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&10ヶ月間熟成。新樽率50%。スパイシーな風味と深みのある味わいをお楽しみいただけます。



Marange Rouge Vieilles Vignes

マランジュ ルージュ ヴィエイユ・ヴィーニュ

リウ・ディ「ル・ボワ」に1.02ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢60年のVV。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&10ヶ月間熟成。新樽率50%。バランスの良い、万能型の赤ワインです。