

# Henri Chauvet

アンリ・ショーヴェ



"Des bulles et du bonheur...et  
des huitres..."

「泡と幸せ…そして牡蠣…」

この造り手に辿り着くまでに5年かかりました。

数百軒のRMを訪問する中で分かっていたのは、シャンパーニュで腕自慢の造り手が最も密集している地域は、コート・デ・ブラン最南部のブルミエ・クリュの村々一帯（シャルドネ）と、モンターニュ・ド・ランス真北部から西側の丘陵地帯（小モンターニュ・ド・ランス）にかけてのブルミエ・クリュ中心の村々一帯（ピノ・ノワールとピノ・ムニエ）であること。「グラン・クリュの名前に胡坐をかいている奴らには絶対負けないぞ」という職人のプライドが、あまりのうまさに絶句してしまうような衝撃の作品群を生み出します。

しかしながら、RMの醍醐味を“個性”に求める時、後者地域の生産者は3品種をブレンドする習慣が根強く、ブラン・ド・ノワールをことごとくプレステージ・キュヴェにしてしまうという問題があります。「あるはずのものが、ない」という葛藤からようやく解放してくれたのが、リリー・ラ・モンターニュの名手ダミアン・ショーヴェでした。

「特定のキュヴェ・プレステージュ」だけが美味しいなど、あってはならない。ここはピノ・ノワールとピノ・ムニエの名産地。これこそを、スタンダード・キュヴェにしなければならない。

同地域は北向き斜面が多く日照量が多すぎないために、ピノ特有のコクのあるうまみと、美しい酸がそれぞれ高い次元で両立できる、類稀な産地です。

「魚介類もちろん良いが、むしろ肉料理に合わせていただきたい」という“職人”ショーヴェ入魂の作品群、ぜひご堪能下さい。

所在村	Rilly-la-Montagne
所有畑面積	8ha
醸造家	Damien Chauvet
趣味	ガーデニング、車（シトロエン）
継承年	1987年
栽培	極めて厳格なリュット・レゾネ栽培（2017年に「HVE（Haute Valeur Environnementale）」の最高段階「レベル3」の認証取得）
醸造	小型タンクのための清潔な醸造。マロラクティック発酵を行う。動瓶はすべて手作業
販売先	フランス国内50%（個人のシャンパン愛好家、シャンパーニュのレストラン）、輸出50%（イギリス、イタリア、ベルギー、日本）
掲載実績	「Guide Hachette」等
Web	<a href="https://www.champagne-chauvet.com/">https://www.champagne-chauvet.com/</a>



## Brut Blanc de Noirs

ブリュット ブラン・ド・ノワール

ピノ・ノワール90%、ピノ・ムニエ10%のブラン・ド・ノワール。畑はモンターニュ・ド・ランス真北部のリリー・ラ・モンターニュに半分、西部の“小モンターニュ・ド・ランス”の主要村サヴィニー・シュル・アルドルに半分。平均樹齢25年。2年間以上瓶熟成。ドザージュは8g/l。



## Brut Nature Cuvée non dosée

ブリュット・ナチュラル キュヴェ・ノン・ドゼ

ピノ・ノワール80%、ピノ・ムニエ20%のブラン・ド・ノワール。畑はモンターニュ・ド・ランス真北部のリリー・ラ・モンターニュに半分、西部の“小モンターニュ・ド・ランス”の主要村サヴィニー・シュル・アルドルに半分。平均樹齢25年。2~3年間以上瓶熟成。ドザージュはゼロ。



## Brut Réserve

ブリュット レゼルヴ

十八番のピノ・ノワール60%に、シャルドネを40%ブレンドした傑作です。畑はリリー・ラ・モンターニュ100%。平均樹齢25年。3年間以上瓶熟成。ドザージュは8g/l。



## Brut Rosé

ブリュット ロゼ

リリー・ラ・モンターニュ産のピノ・ノワール100%。樹齢約25年のぶどうは直接プレスして白ワインとなり、これが85%。残り15%分、樹齢40年以上のぶどうをセニエしたものをブレンドします。これはシャンパーニュにおける極めて伝統的なロゼの製法「マセラシオン・パルシエール」で、今日では非常に珍しいものです。ドザージュは10g/l。尚、ほとんどのロゼ・シャンパンは今日、色を見せるために透明なボトルを使用していますが、ショーヴェは「光に弱いのはどのワインも同じ」という理由から、通常の緑色ボトルを使用しています。



## Brut Millésime Cuvée Noire

ブリュット ミレジム キュヴェ・ノワール

リリー・ラ・モンターニュのリウ・ディ「マラドリエ」産のピノ・ノワール100%。樹齢約25年。ドザージュは8g/l。



## Brut Millésime Cuvée Blanche

ブリュット ミレジム キュヴェ・ブランシュ

リリー・ラ・モンターニュのリウ・ディ「レ・グレーヴ」産のシャルドネ100%。樹齢30~35年のVV。ドザージュは8g/l。



## Brut Rosé Cuvée Aphrodite

ブリュット ロゼ キュヴェ・アフロディット

リリー・ラ・モンターニュ産のピノ・ノワール100%。平均樹齢30年。88%のぶどうは全房のまま直接圧搾、12%は100%除梗した後にセニエをしてブレンドしています。これはシャンパーニュにおける極めて伝統的なロゼの製法「マセラシオン・パルシエール」で、今日では非常に珍しいものです。ステンレスタンクで醸造。18ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは8g/l。尚、ほとんどのロゼ・シャンパンは今日、色を見せるために透明なボトルを使用していますが、ショーヴェは「光に弱いのはどのワインも同じ」という理由から、通常の緑色ボトルを使用しています。キュヴェ名の「アフロディット」はギリシャ神話に登場する愛と美と豊饒の女神アフロディーテのことで、美少年アドニスをごよなく愛したことで知られています。



## La cuvée adonis

ラ・キュヴェ・アドニス

リリー・ラ・モンターニュのリウ・ディ「レ・グレーヴ」産のシャルドネ100%。平均樹齢35年のVV。228リットルの樽で発酵後、6ヶ月間熟成。MCRによるドザージュは7g/l。当たり年に限り1200本のみ限定生産される、ショーヴェの最上位作品です。キュヴェ名の「アドニス」はダミアンの祖父の名前であり、ギリシャ神話に登場する美少年の名前でもあります。