

Nathalie & Gilles Fèvre

ナタリー & ジル・フェーヴル



" Notre priorité réside dans un travail minutieux dans les vignes et respectueux de l'environnement "

「 私たちの優先事項は、ぶどう畑での細心の注意を払った仕事と環境の尊重である 」

畑の分割相続は、それが有名生産者であれば尚のこと、時にドラマティックな展開をもたらします。ウィリアム・フェーヴルの親戚ジル・フェーヴルは、フェーヴル家の所有する歴史的な優良畑を1988年からどっさりと相続し、グラン・クリュ「レ・プルーズ」に至っては、一夜にして最大所有者になりました。相続直後からすべての畑を実質ビオロジックのリュット・レゾネ栽培に切り替え、長らくはぶどうで販売していましたが、2004年、小さいながらも最新式の醸造所を新築し、自社ビン詰めを開始しました。奥さんのナタリーさんは、長年に渡って「ラ・シャブリジェヌ」の醸造長を務めていたブルゴーニュ女性醸造家の筆頭格。

ここに、歴史的なシャブリ新世代ドメーンが誕生しました。日本のワイン市場においてシャブリは黎明期から常に存在してきましたが、市場の紆余変遷の中で、超大手ネゴシアン中心のシャブリを中心として安売り大量販売競争を繰り返してきた面があります。しかしながら今日の、とりわけ新しい世代の造り手がミネラル重視で造るシャブリは、従来では考えられなかったような高い品質に達しています。しばらくシャブリから離れていた向きも、白ワインシーンに新しい豊かさを感じていただけたと思います。

所在村	Fontenay-Près-Chablis
所有畑面積	40ha
醸造家	Nathalie Fèvre
継承年	2004年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、除草剤、殺虫剤、防腐剤は一切使用しない）。2015年に「HVE (Haute Valeur Environnementale)」の最高段階「レベル3」の認証取得
醸造	2004年に新築した極めて清潔な醸造所。天然酵母のみで発酵。小型のステンレスタンクで区画ごとに醸造
販売先	輸出90%（イギリス、スイス、ドイツ、ベルギー、ノルウェー、アメリカ、日本等約20ヶ国）、フランス国内10%（フランス全土のレストランとワインショップ、個人のワイン愛好家）
掲載実績	「Decanter」、「La Revue du Vin de France」、「Bourgogne Aujourd'hui」等多数
Web	https://www.nathalieetgillesfevre.com/

Chablis

シャブリ

25ha。斜面の向きやテロワールが異なる約10区画のブレンド。平均樹齢20年。「たっぷりとしたミネラル分をそのままお楽しみいただくため」樽は使用せず、ステンレスタンクで約6ヶ月間の熟成。



Chablis Vieilles Vignes

シャブリ ヴィエイユ・ヴィーニュ

7ha。フォントネ・プレ・シャブリ村の樹齢50年以上の古酒区画より。収量は50hl/ha。「たっぷりとしたミネラル分をそのままお楽しみいただくため」樽は使用せず、ステンレスタンクで発酵&16ヶ月間熟成。



Chablis Grand Cru Les Preuses

シャブリ グラン・クリュ・プルーズ

2.5ha。平均樹齢40年のVV。25%を新樽、1回使用樽、2回使用樽3分の1ずつで8ヶ月間熟成。レ・プルーズは合計約9ha程度で、うち約4分の1の所有になります。厳格なリュット・レゾネ栽培と女性醸造家の感性によって生まれ変わったレ・プルーズを是非ご賞味下さい。





Chablis 1er Cru Fourchaume

シャブリ プルミエ・クリュ フルショーム

10ha。樹齢35～65年のVV。「たっぷりとしたミネラル分をそのままお楽しみいただくため」樽は使用せず、ステンレスタンクで約6ヶ月間の熟成。余韻が長く、気品溢れるスタイルです。



Chablis 1er Cru Vaurorent


シャブリ プルミエ・クリュ ヴォーロラン

2.2ha。樹齢35～65年のVV。15%を、新樽、1回使用樽、2回使用樽3分の1ずつで8ヶ月間熟成。ヴォーロランはグラン・クリュの丘の北側に隣接（畑としてはレ・ブルーズに隣接）する、幻のプルミエ・クリュ畑です。



Chablis 1er Cru Mont de Milieu

シャブリ プルミエ・クリュ モン・ド・ミリウ

 0.5ha。平均樹齢25年。15%を、1～2回使用樽で15ヶ月間熟成。「モン・ド・ミリウのミネラルは控えめで、ブルゴーニュ（コート・ド・ニューイヤコート・ド・ボヌ）のシャルドネのような、たっぷりとした果実味が特徴です」（ナタリー・フェーヴル）。