

# Raphaël Chopin

ラファエル・ショパン



「素晴らしい造り手であることを保証する」(「Bourgogne Aujourd'hui」誌)

ボージョレ地区「レニエ」中心部のランティニエ村に18世紀から続くぶどう栽培家で、旗艦のレニエの他、モルゴン、ボージョレ・ヴィラージュなどに合計8ヘクタールの畑を所有しています。2009年に10代目ラファエル・ショパンが継承し、翌2010年より本格的に自社ビン詰めを開始しました。2016年にビオロジック栽培に転換したのを皮切りに、SO2の使用を抑制してヴァン・ナチュールへと進化させ、世界中で激賞を受けるようになりました。

「私は、良く言われるボージョレらしい濃密な果実味というよりも、より繊細でみずみずしい口当たりや優美で滋味深い味わいを志向しています。レニエやモルゴンの土壌が、ボージョレ地区では極めて稀な花崗岩質およびシスト(片岩)質であるためそのようなスタイルのワイン造りに向くことや、私の畑にヴィエイユ・ヴィーニュが多いことも後押ししてくれています。2010年より毎年改良を加えながら試行錯誤を重ねた結果、最終的にヴァン・ナチュールに行き着きました」。

「醸造は、手をかけ過ぎてもかけなさ過ぎてもだめで、ぶどうの高いポテンシャルがワインの中で大きく開花できるよう、「調和した状態」に導き維持することが重要です。温度変化が緩やかな四角柱形および卵型のコンクリート製タンク、球形のレジヌ(樹皮)製タンク、様々な大きさの樽などを使用して、完全なる調和を追求しています」。

ラファエルは2022年、日仏間の造園交流事業や執筆・講演などで幅広く活躍中の造園デザイナー、水眞洋子さんを人生のパートナーに迎えました。(2008年に、当時パリで学んでいた水眞さんがたまたまラファエルのところに収穫に来たのがきっかけだそうです♡)。

心癒される水眞さんの素敵なブログはコチラです→ [https://www.designstoriesinc.com/writers/yoko\\_mizuma/](https://www.designstoriesinc.com/writers/yoko_mizuma/)

「Yokoのアドバイスも受けながら、さらなる生物多様性を求めて畑も進化させていきます」(ラファエル・ショパン)。

所在村	Lantignié
所有畑面積	8ha
醸造家	Raphaël Chopin
趣味	ガーデニング、料理
継承年	2009年
栽培	2016年よりビオロジック栽培(2023年に「AB」の認証取得)
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗しない(全房発酵)。天然酵母のみで発酵。無清澄、ノンフィルターでビン詰め
販売先	輸出55%(EU各国、イギリス、アメリカ、オーストラリア等)、フランス国内45%(レストランとビストロが多い。個人のワイン愛好家)
掲載実績	「La Revue du Vin de France」、 「Beaujolais Aujourd'hui」、 「Cuisine et Vin de France」、 「Wine Enthusiast」等
Web	<a href="http://www.domaine-raphael-chopin.fr/">http://www.domaine-raphael-chopin.fr/</a>



## Beaujolais-Villages Blanc

ボージョレ・ヴィラージュ ブラン

AOC Beaujolais-Villages. シャルドネ100%。ランティニエ村に0.8ha。花崗岩質土壌。樹齢約10年。収量は30hl/ha。コンクリート製タンクで発酵後、6ヶ月間熟成。SO2はビン詰め時にもみ極少量使用。



## Funambule

フナンビュル

Vin de France。ガメイ75%、ガマレ25%。ランティニエ村(80%)と西隣のボージュ村(20%)に合計1ha。花崗岩質土壌。平均樹齢40年(最高60年)のVV。収量は40hl/ha。除梗しない(全房発酵)。コンクリート製タンクで発酵後、6ヶ月間熟成。SO2はビン詰め時にもみ極少量使用。作品名の「フナンブル」は「綱渡り芸人」の意味で、この作品の味わいの絶妙なバランスを表現したものです。



## Régnié La Ronze

レニエ ラ・ロンズ

AOC Régnié。ガメイ100%。レニエ村内のリウ・ディ「ラ・ロンズ」に3.3ha。シスト質・花崗岩質土壌。平均樹齢60年のVV。収量は35hl/ha。除梗しない（全房発酵）。コンクリート製タンクで発酵後、12ヶ月間熟成。SO2はビン詰め時にのみ極少量使用。



## Régnié Gaïa

レニエ ガイア

AOC Régnié。ガメイ100%。レニエ村の樹齢約80年の超古樹区画より。0.2ha。シスト質・花崗岩質土壌。収量は35hl/ha。除梗しない（全房発酵）。球形樹皮製タンクで発酵後、卵型コンクリート製タンクで6ヶ月間熟成。その後228リットルの樽とdemi-muid（500リットルの樽）で12ヶ月間熟成。SO2はビン詰め時にのみ極少量使用。作品名の「ガイア」は「地球」のことで、発酵タンクの形にかけたものです。ラベルの日本語の書は、ラファエルが2013年に奈良県を旅行した際に大変お世話になった旅館の女将さんがしたためてくれたものです。



## Morgon Les Charmes

モルゴン レ・シャルム

AOC Morgon。ガメイ100%。ヴィリエ・モルゴン村内のリウ・ディ「レ・シャルム」に0.8ha。花崗岩質土壌。樹齢約65年のVV。収量は35hl/ha。除梗しない（全房発酵）。コンクリート製タンクで発酵後、10ヶ月間熟成。SO2はビン詰め時にのみ極少量使用。