Domaine Frantz Chagnoleau
ドメーヌ・フランツ・シャニョロー

ドメーヌ・フランツ・シャニョローはフランツ・シャニョローとカロリーヌ・ゴンの二人が立ち上げた新生ドメーヌです。フランツとカロリーヌは共に情熱を注ぐ醸造家で、テロワールや様々な気候を忠実に表現した個性的なワインを生産することを理念に掲げ、ブドウの樹、土壌、周囲の環境のバランスを考えビオロジック農法を実践しています。栽培から収穫まですべて手作業で行い醸造過程ではなるべく介入せず、極めて伝統的な手法でワイン造りを行なっています。2010年が最初のヴィンテージとなります。

Mâcon Villages Clos Saint Pancras　2022
マコン・ヴィラージュ・クロ・サン・パンクラ　5,200円

地方：ブルゴーニュ　750ml　白
原産地呼称：マコン・ヴィラージュAOC
品種：シャルドネ100%
醸造：手摘みで収穫、空気圧プレスで圧搾後、低温のステンレスタンクで一晩寝かせ、18℃に温度管理された楕円形発酵層と樽(15%)で天然酵母により主発酵、マロラクティック発酵を行う。9ヶ月澱とともに熟成。軽くろ過した後6月下旬に瓶詰め。エコセール認証済み。

シトラスとミネラルのとても爽快なアロマ。味わいは豊かなミネラル、花、わずかに香ばしさも感じます。新鮮さを楽しむため、3年以内に飲むことをお勧めします。アペリティフ、または魚介、甲殻類、ヤギのチーズと共に。

Saint Véran Prélude　2022
サン・ヴェラン・プレリュード　7,000円

地方：ブルゴーニュ　750ml　白
原産地呼称：サン・ヴェランAOC
品種：シャルドネ100%
醸造：手摘みで収穫、空気圧プレスで圧搾後、低温のステンレスタンクで一晩寝かせる。500ℓの古樽で、天然酵母により主発酵マロラクティック発酵を行う。10ヶ月澱とともに熟成。軽くろ過した後、9月初旬に瓶詰め。

黄金色で、ミネラル、煙、石灰や石の香り。豊満でバランスのとれた口当たりでフィニッシュにもミネラルを感じます。3年から5年以内に魚や甲殻類と合わせて飲むことをお勧めします。

Viré Clessé Les Raspillères　2022
ヴィレ・クレッセ・レ・ラスピレール　8,300円

地方：ブルゴーニュ　750ml　白
原産地呼称：ヴィレ・クレッセAOC
品種：シャルドネ100%
醸造：手摘みで収穫、空気圧プレスで圧搾後、低温のステンレスタンクで一晩寝かせる。ドゥミ・ミュイを使用し、天然酵母により主発酵、マロラクティック発酵を行う。12ヶ月澱とともに熟成。軽くろ過した後、翌年の収穫前に瓶詰め。エコセール認証済み。

アロマは柑橘や焼き立てのパン。口に含むとサテンのような美しいテクスチャーが広がり、フィニッシュは塩味を感じます。

Melting Potes Savagnin　2022
メルティング・ポット・サヴァニャン　6,500円

地方：ブルゴーニュ　750ml　白
原産地呼称：ヴァン・ド・フランス
品種：サヴァニャン100%
醸造：マコンのドメーヌ・ボワソー、ドメーヌ・マイエとの共同プロジェクト。各社でサヴァニャンを栽培し、3つの畑のブドウをブレンド。野生酵母を使用し、ステンレスタンクと600ℓの樽で9ヶ月発酵・熟成、MLFあり。エコセール認証済み。

生き生きとした清涼感とミネラルを伴うワインです。生ガキや白身魚のクリームソース、熟成したコンテやフレッシュシェーブルのチーズと良く合います。

Pouilly Fuissé Pastoral　2023
プイイ・フュィッセ・パストラル　9,200円

地方：ブルゴーニュ　750ml　白
原産地呼称：プイイ・フュィッセAOC
品種：シャルドネ100%
醸造：手摘みで収穫、空気圧プレスで圧搾後、低温のステンレスタンクで一晩寝かせる。天然酵母により主発酵、マロラクティック発酵を行う。9ヶ月澱とともに熟成。軽くろ過した後、6月下旬に瓶詰め。

シトラスとミネラルの香り。ダイナミックな口当たりはレモンや石灰などテロワールをよく表現しています。白桃のような凝縮感のある味わいで、フィニッシュには塩気やミネラルを感じます。5年以内には素晴らしい熟成をみせるでしょう。

Mâcon Pierreclos Vieilles Vignes Rouge
マコン・ピエールクロ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ルージュ

地方：ブルゴーニュ　750ml　赤
原産地呼称：マコンAOC
品種：ガメイ100%
醸造：ピエールクロの上部に位置する南向きの区画。大樽で３年熟成。

遅熟なテロワールで育つ古木のブドウがもたらす豊富なタンニンを長い樽熟成によって和らげています。気取らず楽しめるフルーティーなワインです。