

Jean Michel Guillon

ジャン・ミッシェル・ギュイヨン

「新樽を使わずに偉大なワインは存在しない」というアンリ・ジャイエの考え方のもと、全てのワインに新樽100%を用いる樽へのこだわりは、自ら森へ出て木を選ぶほど探求心に現れている。世代交代を推し進める中でのGuide Hachette誌、ワインメーカー・オブ・ザ・イヤーの受賞は追い風となり、今後の更なる飛躍が期待できる注目ドメーヌ。



ジャン・ミッシェル・ギュイヨンは、1980年にジュヴレ・シャンベルタンの2.5haの畠を相続したことから始まった。初代当主のジャン・ミッシェルはワイン造りに情熱を注ぎ、15haの畠を所有するまでになった。そして現在はジャン・ミッシェルとともにドメーヌを切り盛りしてきた息子のアレクシが当主となって世代交代を推し進めており、今後更なる飛躍が期待できる注目すべきドメーヌである。アレクシは若い頃からブドウ畠に興味を示し、父と共にドメーヌで働きたいと強く思っていた。クリストフ・ルーミエなどで修業を積み、2000年(18歳)からドメーヌに戻り父とともに働き始めていたので、40代という若さでありますながら既に20年以上のキャリアを有している。



また、熟成においてアンリ・ジャイエの「新樽を使わずに偉大なワインは存在しない」という考え方と賛同し、すべてのワインに新樽を100%使用する。樽は70%がエルミタージュ社、30%がキャパン社製を使用。新樽のみを使用する理由は、衛生管理上、清潔さを保つためである。アベラシオン毎に最適な樽

を25年以上探し続け、自ら樽業者と共に森へ出向き最高の木をチョイスし、投資するという徹底ぶりだ。

そんなアレクシはGuide Hachette誌で2020年ワインメーカー・オブ・ザ・イヤーに選ばれるという名誉を獲得している。新しい世代の醸造家として大きく注目されている彼のワインから今後ますます目が離せない。今まさに手に入るべき生産者である。

栽培においては、環境への配慮に細心の注意を払っており、できる限り畠で使用するトラクターなどが空気汚染をしないよう5年ごとに最新式に変えるなど非常に高い意識をもっている。実際に、HVEの認証を初めてブルゴーニュで受けたドメーヌであり、現在は最も高い基準であるレベル3を取得している。

醸造では、4週間という長いマセラシオン期間を設けている。収穫したブドウは100%除梗し、空気圧プレスで20分程の短く優しいプレスを行う。ビジャージュ、レモンタージュを行い、ステンレスタンクで発酵後、樽で熟成。無濾過、軽いフィルターのみで瓶詰めをする。

ブルゴーニュ ルージュ グラヴィエ 2023 Bourgogne Rouge Graviers

限定

希望小売価格 ¥8,500

- 産地: Bourgogne
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック13ヶ月(新樽100%)
- 評価: 一
- アルコール度数: 13%

すみれやキイチゴ、ラズベリーの鼻孔をくすぐる華やかでチャーミングな香りが特徴的なワイン。

ジュヴレ・シャンベルタン メ・トロワ・フィス 2023 Gevrey Chambertin Mes Trois Fils

限定

希望小売価格 ¥13,500

- 産地: Gevrey Chambertin
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック13ヶ月(新樽100%)
- 評価: AM89-91
- アルコール度数: 13%

わずか1haのEs Murotsという標高200m東向きの斜面に位置する畠のブドウから生産されるワイン。しっかりとボリューム感と熟度を伴ったベリー系風味が感じられる。

ブルゴーニュ ルージュ テロワール・ジュヴレ 2023 Bourgogne Rouge Terroir Gevrey

限定

希望小売価格 ¥8,500

- 産地: Bourgogne
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック13ヶ月(新樽100%)
- 評価: 一
- アルコール度数: 13%

スミレとブラックチェリーの熟した新鮮なアロマ。スパイスのヒントを感じられる。果実をしっかりと感じられるフレッシュなフレーバーが心地よい。

ジュヴレ・シャンベルタン キュヴェ・アレクシ 2023 Gevrey Chambertin Cuvee Alexis

限定

希望小売価格 ¥15,300

- 産地: Gevrey Chambertin
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック13ヶ月(新樽100%)
- 評価: AM89-92
- アルコール度数: 13.5%

樹齢50-60年 標高200m 東向きの畠。心地よいスパイスと赤系果実の香り。パワフルなフレーバーの上には素晴らしいエネルギーと輪郭があり、熟成を重ねることで最高のフィナーレに達していく。

シャンボール・ミュジニー オー・ヴィラージュ 2023 Chambolle Musigny Au Village

限定 希望小売価格 ¥18,400

- 産地: Chambolle Musigny
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック13ヶ月(新樽100%)
- 評価: AM89-91
- アルコール度数: 13%

樹齢50年 標高230m 南北向きの畠。熟したレッドベリー、プラム、ブラッククラズベリー等のフルーツソース。ミドルウェイトのフレーバーは活気を兼ね備えており、素晴らしいバランスの取れたフィナーレに繋がっている。



ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ ペリエール 2023 Gevrey Chambertin 1er Cru Perriere

限定 希望小売価格 ¥27,600

- 産地: Gevrey Chambertin 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック13ヶ月(新樽100%)
- 評価: AM89-92
- アルコール度数: 13%

樹齢50年 標高230m 東西向きの畠。成熟を感じる魅力的な香りには、ダークベリーや土っぽさとスミレのヒント。美味でパンチがあり、心地よく洗練されたミネラルが現れる。余韻は長くバランスが取れながらも複雑。



ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ シャンポネ 2023 Gevrey Chambertin 1er Cru Chambonnets

限定 希望小売価格 ¥30,700

- 産地: Gevrey Chambertin 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック13ヶ月(新樽100%)
- 評価: 一
- アルコール度数: 13%

樹齢80年 標高300m 北向きの畠。赤果実と黒果実を共に感じる表現力豊かなアロマ。素朴 さと 野性的な ニュアンスも伴い、あふれんばかりの フレッシュさは活気に満ち、濃厚でパワフルなフレーバーと魅力的なテクスチャー。心地よい余韻でフィニッシュ。



ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ プティット・シャペル 2023 Gevrey Chambertin 1er Cru Petite Chapelle

限定 希望小売価格 ¥38,400

- 産地: Gevrey Chambertin 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック13ヶ月(新樽100%)
- 評価: AM92-94
- アルコール度数: 13%

涼感のある非常に魅力的な赤いベリー、花の香り、スパイス、土の香りが、渾然一体となり混ざり合う複雑なノート。口に含むとアタックから集中力のある果実がしっかりと感じられる。滑らかで洗練された口当たりを持ちながら、石のように鮮烈なミネラルをともない長いフィニッシュを迎える。



マジ・シャンベルタン 2023 Mazis Chambertin

限定 希望小売価格 ¥78,500

- 産地: Gevrey Chambertin Grand Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック13ヶ月(新樽100%)
- 評価: AM93-95
- アルコール度数: 13%

樹齢30年 標高280m 東西向き。レッドカント、ダークチェリー、ほのかにスモーキーな香りと共にオークのニュアンス。素晴らしい果実の濃密さと筋肉質なミネラルが、驚くほど長くバランスの取れた厳格なフィナーレに複雑さを添えている。

