

Chavost

シャヴオスト Bio

シャヴオ村の20の栽培家で構成するレコルタン・コーペラトゥール。伝統を打ち破る個性的な醸造家ファビアン・ダヴィオーが着任した2019以降大きな注目を集めている。自社畑は全てオーガニック栽培。SO2不使用・ドサージュゼロ等のアプローチを取り入れ、テロワールの表現を追求している。



シャンパーニュにおいて近年注目を集めるサブリージョンであるコトー・シュッド・エペルネ (Coteaux Sud d' Epernay)は、ヴァレ・ド・ラ・マルヌとコート・デ・ブランに挟まれており、エペルネの南に広がる11の村で構成されている。かつてはヴァレ・ド・ラ・マルヌの一部とみなされていたが、ピエリー村のジャン・マルク・セレックやシャヴオ村のラエルト・フレールといったスター生産者の台頭により、独立した地区としてその重要度は年々増している。

1946年に創設されたシャヴオストは、コトー・シュッド・エペルネにある、ブドウ畑を見守るように佇むサン・マルタン教会が象徴的なシャヴオ村に根付くレコルタン・コーペラティブだ。その名はシャヴオ村の古い呼び名にちなんでおり、約20の栽培家によって構成されている。



シャヴオストの転機は2019年、現在のワインメーカーであるファビアン・ダヴィオーの着任と共に訪れた。ボルドーや南アフリカ、カリフォルニア、シャンパーニュで研鑽を積んだファビアンは、2019年にシャヴオストに参画すると、有機栽培、亜硫酸無添加の醸造、リザーブワインの不使用、ドサージュ・ゼロといった通常の協同組合とは大きく異なる方向へと舵を切った。スタンダードキュヴェのブラン・アッサンブラージュには10haの畑からの買いブドウを使用するが、上級に使用する5haの所有畑は2023年に有機認証を取得している。

シャヴオストのシャンパーニュが持つ“特別さ”は、醸造における数々の選択が組み合わされた結果と言えるだろう。伝統的な複数ヴィンテージのアッサンブラージュは行わず、リザーブワインも使用しない。ワインのフレッシュさとフルーティーさを保つために新樽は使用せず、ステンレスタンクと古樽を併用し、1年間の瓶内熟成に留めるので、単一ヴィンテージであっても全てノン・ヴィンテージとしてリリースしている。醸造・瓶詰工程ともにSO2を一切使用せず、無清澄、無濾過である。また全てのキュヴェがドサージュ・ゼロのブリュット・ナチュールだ。

シャンパーニュにおいて、ハウスの一貫性はいつも叫ばれることであるが、シャヴオストにおいては、スタンダードキュヴェのブラン・アッサンブラージュからその年のキャラクターを如実に映し出しており、毎ヴィンテージが唯一無二の作品となる。「1/3はテロワール、1/3は気候、1/3は土壌がワインを形作る」と考えるファビアンにとって、味の調整剤ともなりえるドサージュは無用のものであり、SO2、ドサージュの無添加により、チョーク土壌由来のミネラル感や苦みといったテロワールの表現が際立つという。このようなアプローチは、畑でのきめ細やかな作業、セラー内での厳しい衛生管理、そして何よりも健康で高品質なブドウへの絶対的な自信がなければ成り立たないものだ。New York Times誌のワイン評論チーフを務めるエリック・アシモフは、自身がお勧めするスパークリングワイン13選の特集記事の中で、今や入手困難な造り手であるシャルトニュ・タイエやドント・グルレのワインと並び、シャヴオストのブラン・アッサンブラージュを選んでいる。その特集記事内で彼は「シャンパーニュ地方のほとんどの協同組合と比べてもシャヴオストは異例だ。市販の酵母や、広く使われている安定剤や酸化防止剤である二酸化硫黄さえも添加しない。リスクの高いアプローチだが、その結果は素晴らしい」と記している。この言葉が、ファビアン達の野心的ともいえる挑戦の結果を全て物語っているだろう。今後ますます目が離せない生産者である。



ブラン・アッサンブラージュ N.V. (2022)Blanc Assemblage



限定 希望小売価格 ¥10,000

- 産地: Champagne
- 品種: ムニエ50%、シャルドネ50%
- 熟成: ステンレス&バリック5ヶ月後、瓶熟24ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.9% ●ドサージュ: 0g/L

白い花に、赤いベリーのアロマ、ブリオッシュのニュアンスもほんのりと感じられる。泡は生き生きしていて、ミネラルを感じる。ピュアで繊細なフレッシュな白い果実のフレーバー。思わず飲み進めてしまうような、フレッシュで、いきいきとしたシャンパーニュ。



ブラン・ド・ムニエ N.V. (2023)Blanc de Meunier



限定 希望小売価格 ¥13,400

- 産地: Champagne
- 品種: ムニエ100%
- 熟成: ステンレス5ヶ月後、瓶熟12ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.8% ●ドサージュ: 0g/L

サンザシのような白い花、リンゴや洋梨、コンポートした小粒の赤果実の香りが広がる。口に含むと、広がりがある果実の香りが鼻の奥に抜けていき、持続性のある余韻が楽しめる。



ブラン・ド・シャルドネ N.V. (2023)Blanc de Chardonnay



限定 希望小売価格 ¥13,400

- 産地: Champagne
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: ステンレス5ヶ月後、瓶熟12ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.8% ●ドサージュ: 0g/L

サンザシの花の香りを持ったクリーミーで酵母様の香りから、次第にシトラスの爽やかな果実香と、かすかなトースト、ミネラルのニュアンスが広がる。口当たりはまるで厚みのあるアタック。わずかにチョーキーさを含み心地よい苦味を伴いながら、リッチな味わいが続く。



ウーレカ N.V. (2022)Eureka



限定 希望小売価格 ¥26,400

- 産地: Champagne
- 品種: ムニエ50%、シャルドネ50%
- 熟成: バリック4ヶ月後、瓶熟24ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 0g/L

白い果実のフレッシュなアロマに続いて、クリーミーでバターのようなリッチな香りやスパイスのニュアンスが感じられる。泡はきめ細かく、凝縮感ある果実はシェリーに漬けたリンゴを彷彿させる。複雑な要素がまとまり、旨みを伴う余韻はとても長い。