



## 人柄もワインも丸く人懐っこく



### 生産者について



当主のフィリップ・ガヴィネ氏

フィリップ・ガヴィネは1961年、4代続くぶどう農家に生まれました。「何故ワインを造ろうと思いましたが？」と尋ねると「気が付いたらワイン学校にいた」とおどけるフィリップさん。27歳の1988年に一念発起し元詰めを開始、ドメーヌを創業しました。

明るくて朗らかなフィリップさんは、仲間と美味しい料理を食べ、美味しいワインを飲むのが大好き。体型にもそれが表れています。まさに「食べること、飲むことが好きな人のためのワイン」を造っており、ギド・アシェット、ゴー・ミヨ等のワインガイドの常連でもあり、高い評価を受けています。

曾祖父はDRCの社員で（しかもDRCの教会で生まれたそうです）栽培担当、祖父はオスピス・ド・ニュイのディレクターをしていたという、ニュイ・サン・ジョルジュの歴史ある家系に生まれたフィリップさんは、「とにかくワインを飲むように」と教えられたと言います。だからでしょうか、今でも友人達と集まると1人当たり8本ものワインを飲むそうです（!）。確かに彼のワインはバランス良く飲み飽きないですが・・・。「生産者は自分に似たワインを造る」というフィリップさん。しかし彼のワインは彼に似ずに（失礼!）エレガントです。ただ、その明るく人懐っこい印象などころは良く似ています。

息子さんもドメーヌを手伝っており、ますます元気に畑に出ています。



### 畑について

本拠地ニュイ・サン・ジョルジュを中心に12AOCの区画を所有しています。所有面積は約11haで、平均樹齢は37年。栽培方法は厳格なリュットレゾネ。

除梗は100%（白は除梗していません）。新樽率は平均25%（上級キュヴェは33%）。

熟成はアリエ、トロンセ産の樽、アリゴテとロゼはステンレスタンク、ブルゴーニュ・ブランは木樽とステンレスタンク半分ずつ。樽熟成期間は12~16か月。



### ワインについて

#### ◆ Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ

<品種>アリゴテ100% <面積>0.75ha <平均樹齢>9年 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>除梗しません。ステンレスタンクで12か月熟成。

#### ◆ Bourgogne Chardonnay ブルゴーニュ・シャルドネ

<品種>シャルドネ100% <面積>1.30ha <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>除梗しません。新樽率10%（アリエ産）とステンレスタンクで半分ずつ、12か月熟成。

#### ◆ Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc La Montagne ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ・ブラン・ラ・モンターニュ

<品種>シャルドネ100% <面積>0.35ha <区画>標高350m、プレモー村の区画。小石が多い泥土質と粘土石灰質土壌

<平均樹齢>2017年に植樹 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>摘み取り後、除梗してステンレスタンクへ。15日間の発酵を経て樽に移し12か月熟成。新樽比率20%。

蒸した魚料理、エスカルゴ、塩だけの冷製フォワグラと抜群の相性。チーズはコンテなどがおすすめです。

#### ◆ Nuit-St-Georges Les Argillats Blanc ニュイ・サン・ジョルジュ・レ・ザルジラ・ブラン

<品種>シャルドネ50% ピノ・ブラン50% <面積>0.35ha <平均樹齢>9~54年 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>除梗しません。新樽率33%（アリエ、トロンセ産）で12か月熟成。

果実のボリューム感と、たっぷりのミネラルが美味しい白ワインです。

#### ◆ Bourgogne Rosé ブルゴーニュ・ロゼ

<品種>ピノ・ノワール100% <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗100%。ステンレスタンクで12か月熟成。

非常に特徴的なロゼ。赤ワインのような（いい意味で）獣っぽい香り。「冷やしてゴクゴクのみタイプのロゼではない。」（フィリップさん談）肉料理と合わせてじっくり楽しみたいロゼ。

◆ **Coteaux Bourguignons Rosé** コトー・ブルギニヨン・ロゼ

<品種>ピノ・ノワール100% <栽培>リュット・レゾネ

◆ **Coteaux Bourguignons Gamay Rouge** コトー・ブルギニヨン・ガメイ・ルージュ

<品種>ガメイ100% <面積>0.14ha <平均樹齢>35年 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>除梗100%。2、3回使用樽で12か月熟成。年間生産本数1200本。

◆ **Bourgogne Rouge** ブルゴーニュ・ルージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.70ha <平均樹齢>22年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗100%。新樽率5%（アリエ、トロンセ産）で14か月熟成。

「正統派」な美味しさ。このドメーヌのスタイルがわかります。美味しい果実。

◆ **Boutagne Hautes-Côtes de Nuits Clos des Dames Huguettes Rouge** ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ・クロ・デ・ダム・ユグット・ルージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>1.70ha <区画>オート・コート・ド・ニュイの畑と言えばコー・ト・ド・ニュイの西の裏の斜面、という印象が強いですが、ニュイ・サン・ジョルジュ村にもあることはあまり知られていません。「クロ・デ・ダム・ユグット」はニュイ・サン・ジョルジュの1erの畑の上部の斜面にあり、オート・コート・ド・ニュイの中でも屈指の良い区画 <平均樹齢>14年~44年 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>除梗100%。新樽率20%（アリエ、トロンセ産）で14か月熟成。

◆ **Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Clos de l'Hermitage** ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ・クロ・ド・レルミタージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.27ha <区画>標高350m、石灰質の層の上に、小石が多い粘土石灰質土壌の区画 <平均樹齢>2016年に植樹 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>摘み取り後、除梗してステンレスタックへ。15日間の発酵を経て樽に移し12か月熟成。新樽比率20%。

鴨のオレンジソースと抜群の相性。牛乳のチーズとよく合います。

◆ **Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge La Montagne** ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ・ルージュ・ラ・モンターニュ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.71ha <区画>標高350m、プレモー村の区画。小石が多い泥土質と粘土石灰質土壌 <平均樹齢>2017と2018年に植樹 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>摘み取り後、除梗してステンレスタックへ。15日間の発酵を経て樽に移し12か月熟成。新樽比率20%。

インド料理タジン、牛乳のチーズとよく合います。

◆ **Nuits-St-Georges** ニュイ・サン・ジョルジュ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>2.35ha <平均樹齢>45年 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>除梗100%。新樽率25%（アリエ、トロンセ産）で15か月熟成。

◆ **Nuits-St-Georges V.V.** ニュイ・サン・ジョルジュ・ヴィエーユ・ヴィーニュ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.50ha <平均樹齢>83年 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>除梗100%。新樽率25%（アリエ、トロンセ産）で15か月熟成。

非常に目の詰まった味わい。旨みたっぷり。

◆ **Nuits-St-Georges Les Argillats Rouge** ニュイ・サン・ジョルジュ・レ・ザルジラ・ルージュ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.65ha <平均樹齢>47年 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>除梗100%。新樽率33%（アリエ、トロンセ産）で15か月熟成。

◆ **Nuits-St-Georges 1er Cru Les Busselots** ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ・レ・ブースロ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.63ha <平均樹齢>63年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>除梗100%。新樽率33%（アリエ、トロンセ産）で16か月熟成。

「粘土質が多く、また泥土と石灰質が混ざっている土壌です。中期熟成タイプのワインで、若いときは固く、タンニンが多く凝縮しています。3つの1er cruの中で最もしっかりとした構成のワイン。」

◆ **Nuits-St-Georges 1er Cru Les Chaboeufs** ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ・レ・シャブッフ

<品種>ピノ・ノワール100% <面積>1.00ha <平均樹齢>15年~55年 <栽培>リュット・レゾネ

<醸造>除梗100%。新樽率33%（アリエ、トロンセ産）で16か月熟成。

濃密で複雑な香りが後から後から湧き上る。コーヒー、タバコ、完熟した果実。果実のポリウム感。口に含むとまず「果実の甘さ」を感じる。多いが、こなれていて滑らかなタンニン。心地よいミネラルの風味。「小石交じりで石灰質の多い粘土石灰質土壌。とてもフルーティでバランスが良く、またミネラルもたっぷりあります。3つの1級畑の中で最もエレガントなワイン。」

◆ **Nuits-St-Georges 1er Cru Les Pruliers** ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ・レ・プリュリエ  
<品種>ピノ・ノワール100% <面積>0.51ha <平均樹齢>35年 <栽培>リュット・レゾネ  
<醸造>除梗100%。新樽率33%（アリエ、トロンセ産）で16か月熟成。  
ゴー・ミヨ等ガイド誌で最も評価の高いワイン。「石灰質の多い粘土石灰質でシャブッフよりは粘土質が多め。全体的なバランスが良く飲みやすいワインで、若い内からも熟成させてからも楽しめるワインになります。」

## ■ 一問一答

- Q. お名前と誕生日、家族構成をおしえてください  
はい。フィリップ・ガヴィネ、1961年12月14日生まれ。奥さんと子供が2人。息子はブリュノ・クラヴリエで修業した経験があるよ。
- Q. ドメーヌの創業はいつですか？  
1988年。僕は4代目にあたります。
- Q. ワインをつくろうと思ったきっかけをおしえてください  
気づいたら、リセ・ヴィティコール（ワイン学校）にいたんだよ！
- Q. どこでワインづくりを学んだのですか？  
ボーヌのリセ・ヴィティコール
- Q. 先代、お父さん、師匠から教わったことで印象深いことをおしえてください  
とにかくワインを飲むように、と教わったよ。笑
- Q. あなたが独自に工夫して大切にしていることはなんですか？  
畑仕事は手を抜かず試飲を重ねて自分のワインの状態を知ること。あとは、人のワインもとにかく飲むよ。教え通りにね！！
- Q. どんなワインをめざしていますか？  
フルーティで余韻の長い飲みごたえのあるワインをつくりたい。
- Q. もらえるとしたらつくってみたいワインはありますか？  
もちろん、ロマネ・コンティ！！笑
- Q. 自身のワイン以外で好きなワインをおしえてください  
シャトー・イケムは、よく飲むし好きなワイン。あとは、ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティかな。
- Q. 楽しみにしていること、趣味をおしえてください  
とにかく食べることが大好き。おいしい料理とおいしいワイン。
- Q. 苦手なものはありますか？  
ダイエット！冗談だよ。うそつきが苦手。これはホントね。
- Q. 休みが一月あったら何をしたいですか？  
美食旅行を楽しみたいなあ～。
- Q. 行ってみたい国、場所をおしえてください  
日本に行きたい、食べたい。呼んでください。
- Q. ワインをつくっていて一番の苦労はなんですか？  
僕がちょっと太りすぎて仕事につかれること！
- Q. どの季節のぶどう畑が好きですか？  
秋。紅葉をみると、ジビエやキノコの季節になったんだなあと思って食欲が増すんだよ。
- Q. あなたの自慢の一本をおしえてください  
ニュイ・サン・ジョルジュのプルミエ・クリュはそれぞれ個性があって楽しいと思うよ。特に2002年と2005年。

Q. あなたのワインに合うと思うお料理をおしえてください  
やっぱり伝統的なブルゴーニュ料理と食べてもらいたいなあ。

Q. 和食は食べたことがありますか？好きなメニューはありますか？  
ないんだよ。だから日本に行きたいんだよ！

Q. あなたのワインをどんなシチュエーションで飲んでもらいたいですか？  
おいしい料理と一緒に楽しい仲間と楽しんでほしい。

Q. 日本であなたのワインを飲む人にメッセージをお願いします  
僕らのワインを是非飲んでみてよ！