

ヴァンサン ドーヴィサ Vincent DAUVISSAT

シャブリには早飲みタイプの白ワインというイメージが定着している。じつのところ、シャブリにもムルソーやピュリニー・モンラッシェ以上に熟成可能なものが存在する。

それがヴァンサン・ドーヴィサとフランソワ・ラヴノーのワインだ。

両者の造りやワインのスタイルはよく似ているが、それはヴァンサンの父、ルネとフランソワが義理の兄弟だから当然ともいえる。1970年代以降、シャブリではニュートラルで生産性のよいステンレスタンクを使った醸造が一般的になったが、ヴァンサンの父、ルネは伝統的な小樽の使用を頑なに守り続けた。

もっとも寒冷なシャブリのこと。冷えきったセラーでは発酵がなかなか始まらないこともあるので、アルコール発酵のきっかけはタンクで行っている。

樽自体、そのほとんどが何年も使用した古樽で、新樽は少ない。また通常のピエス（228リットル）だけでなく、シャブリで昔から使われていたフィエット（132リットル）も見られ、その古典ぶりが強調される。

ただし、当のヴァンサンに言わせれば、樽醸造はとりたててワインの品質を決める、決定的要因ではないらしい。大切なのは畑だと主張する。

ヴァンサンは1998年に3haの区画で実験的にビディナミ農法を始め、その結果が良好なことから2002年にはすべての畑をビオディナミに転換した。目に見えて土壌のバランスが改善され、病気が減り、腐敗果も少なくなったという。

現在、畑の面積は12.35ha。プティ・シャブリから特級レ・ブルーズ、そしてレ・クロまで。

1級ラ・フォレは4.53haという、このドメーヌ最大の面積をもつクリマで、区画が分散しているためにそれぞれ性格のバラツキが大きい。すべてをアッサンブラージュすることで複雑味が生まれ、完成度の高いワインになるとヴァンサンはいう。

2003年から友人がイランシーにもつ畑を賃貸耕作し、赤ワインにもチャレンジしている。

コート・ドールのようなボディこそないものの、赤い果実のフレーバーが愛らしい、チャーミングな赤ワインに仕上がっている。

シャブリ

Chablis

畑名のつかないシャブリだが、1級ラ・フォレに隣接する区画から。ワインの密度では1級、特級にかなわないとはいえ、人々が最高のシャブリに求める研ぎ澄まされたシャープネスとミネラル感はしっかり備える。キンメリジャン土壌ゆえのヨード香も強く、生ガキと合わせるなら最上の1本となりえる。

シャブリ・ブルミエ・クリュ・ヴァイヨン

Chablis 1er Cru Vaillons

シャブリ村を二分するスラン川の左岸に位置する1.4haの畑。同じブルミエ・クリュのラ・フォレと比べると、ミネラルを前面に感じられ、素晴らしくエレガントで芯の強いシャブリ。

シャブリ・ブルミエ・クリュ・ラ・フォレ

Chablis 1er Cru La Forest

ラ・フォレはモンマンも名乗ることが可能な1級畑だが、ドーヴィサでは本来の畑名を用いる。4.50haという広大な面積を所有しているため、区画ごとにマイクロクリマの変化があり、それらをブレンドすることで風味に複雑さが生まれる。若いうちはヴァイヨンより硬く、そしてヨード香も強い。

シャブリ グラン クリュ レ クロ

Chablis Grand Cru Les Clos

ドーヴィサはレ・クロの最上部に区画を所有。樹齢50年というのは、比較的植え替えが早いシャブリでは珍しいほどの古木である。レ・クロはやはりシャブリの王様と呼ぶべきグラン・クリュであり、その荘厳なる風格に飲み手はただひれ伏すしかない。

ヴァンサン ドーヴィサ Vincent DAUVISSAT

	価格 (税抜)	STOCK
シャブリ 2015	¥6,500	6
シャブリ 2016	¥6,500	6
シャブリ 2017	¥6,500	12
シャブリ・1ER・ヴァイヨン 2012	¥7,560	2
シャブリ・1ER・ヴァイヨン 2013	¥6,900	6
シャブリ・1ER・ヴァイヨン 2015	¥7,500	6
シャブリ・1ER・ラ・フォレ 2012	¥7,200	2
シャブリ・1ER・ラ・フォレ 2013	¥7,500	6
シャブリ・1ER・ラ・フォレ 2014	¥6,900	6
シャブリ・1ER・ラ・フォレ 2015	¥7,500	3
シャブリ・1ER・ラ・フォレ 2016	¥8,500	3
シャブリ・1ER・ラ・フォレ 2017	¥8,500	3
シャブリ グラン クリュ レ クロ 2015	¥15,500	1
イランシー 2015	¥5,800	6