



## プレスキット

東京  
2020

# 目次

## 最新情報

日本市場	P3
シャブリ/Chablis ヴィンテージ 2020	P8

## シャブリ/Chablis の DNA

独特の地理と土壌	P10
クリマ/Climats ブルゴーニュ/Bourgogne の魅惑	P14
シャブリ/ Chablis の 47 のクリマ/ Climats	

## 4つのアペラシオン

シャブリ/Chablis 4つのアペラシオン	P17
------------------------	-----

ウェブサイトおよび問い合わせ先	P23
-----------------	-----



## 最新情報

## 日本：シャブリ/Chablis が復調

### シャブリ/Chablis の日本市場 2019 年の輸出実績

輸出額 **世界第3位**

輸出量 **世界第3位**

全輸出合計：200万本 (+ 7.9% / 2018)、1,760万€ (+ 4.5% / 2018)

総量の内訳

- ▶ シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru と シャブリ・グラン・クリュ/ Chablis Grand Cru：17 %
- ▶ プティ・シャブリ/Petit Chablis と シャブリ/Chablis：83 %



ブルゴーニュ/Bourgogne のワインは、文化、味覚、その価値観が浸透しているこの日本市場で復調したといえる。2019年の日本市場ではフランスの AOC ワインの輸出量が、全般的に増加傾向となったが(26.3%増/2018)、シャブリ/Chablis は中でも好調で、全世界で第三位の市場を維持。

2019年2月1日に発効した EU と日本の経済連携協定 (EPA) は、全世界での取引の36%、GDP では28%、6億4千万人に相当するもので、最終的に、日仏の二国間の商取引のほぼすべてにおいて関税を排除するものである。

(出典：DG Trésor、2020年1月29日発行)。

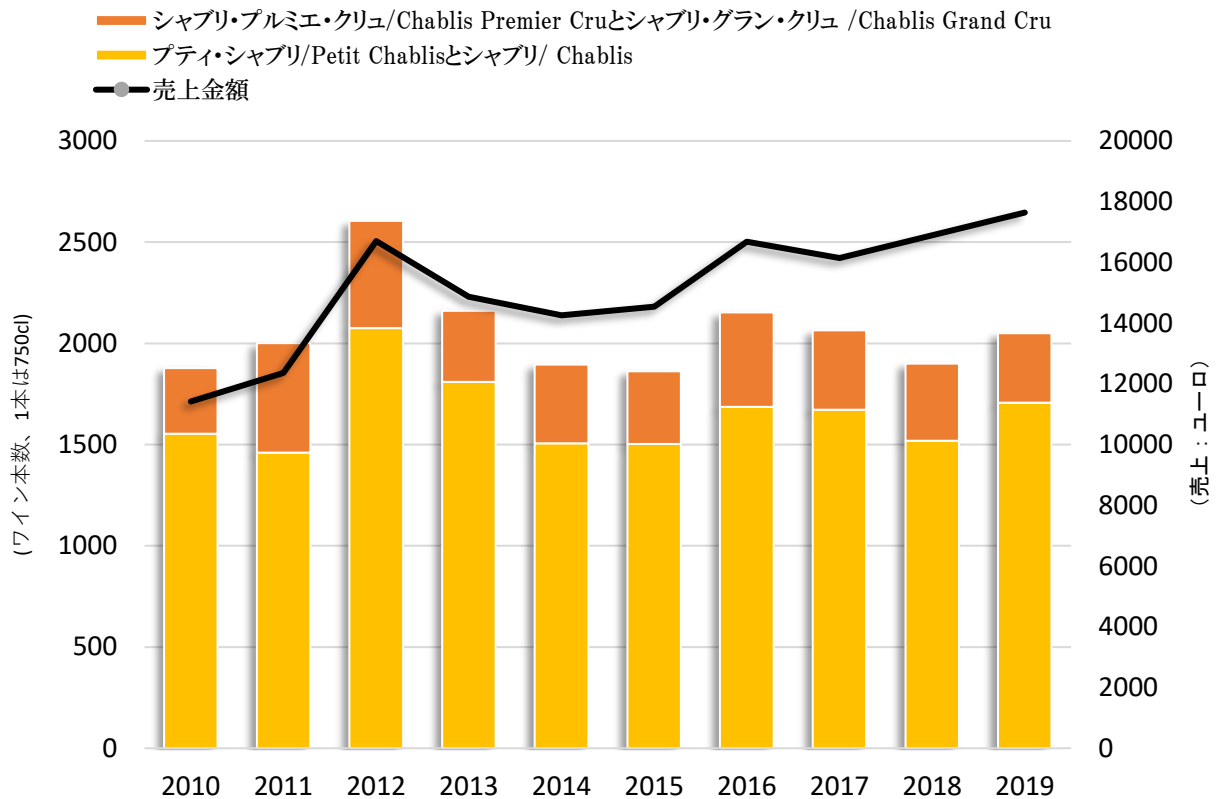
2019年の最初の10カ月で、フランスから日本への輸出は大幅に増加(+20%)、中でも農産物加工品は10%増となりましたが、関税面以外での拡張には、まだ注視が必要で原産地に関する柔軟な対応、日本基準そのものの国際基準への進化、国内地方市場への拡大等、課題も見えてきている。

一方レストラン、ワインバーの営業休止、外出自粛、飛行機での輸送の休止などコロナ(COVID-19)禍の拡大は、2020年の第1四半期からの増加傾向に、ブレーキをかけてしまう可能性は否めない。コロナ禍の日本市場のブルゴーニュ/Bourgogne ワインの動向への真の影響を評価するのは時期尚早といえる。

## 売上高は歴代記録を更新！

### シャブリ/Chablisワインの日本への輸出量の推移

(出典：Douane/BIVB)



- ▶ 輸出量： + 7.9 % (対2018)
- ▶ 輸出額： + 4.5 % (対2018)

2018年の豊富な収穫量に後押しされ、シャブリ/Chablisワインの輸出は、2016、2017年と続いた収穫量の減少が原因の、2年にわたる下降傾向から増加へと転じた。

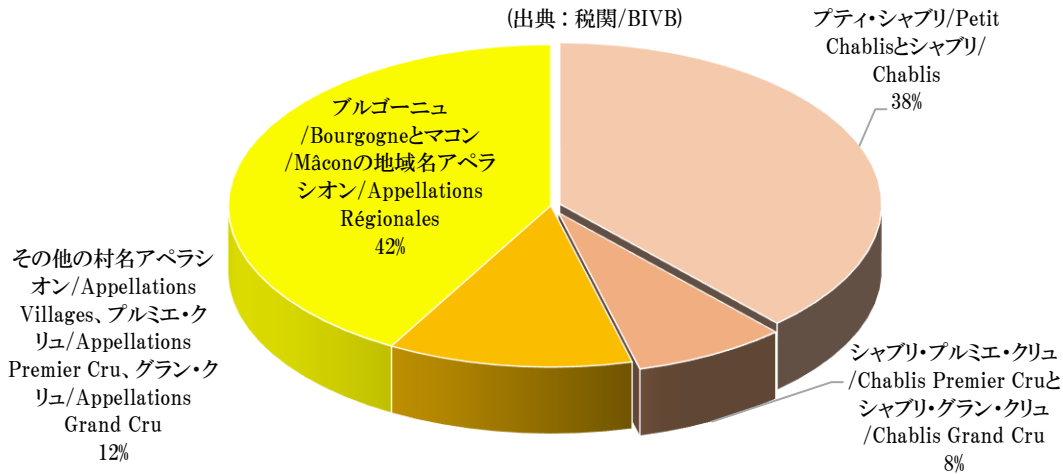
内訳としては、AOC プティ・シャブリ/Petit Chablis とシャブリ/Chablis のみが復調、輸出量で+12.3%、売上で+10.3%増となった。一方のAOC シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru とシャブリ・グラン・クリュ /Chablis Grand Cru は、輸出量が-9.8%、売上で-11.4%となった。

2020年の最初の3か月のシャブリ/Chablisワインの輸出は、増加傾向（輸出量：+20%、売上 +34.2%）にあったが、コロナ禍により、この後輸出面での厳しい状況は、長引く可能性も否めない。

## AOC ブルゴーニュ /Bourgogne の好調に大きく貢献するシャブリ/Chablis

### 2019年日本のブルゴーニュ/Bourgogne・白ワインの 輸出量に占めるシャブリ/Chablisの重要性

(出典：税関/BIVB)



ブルゴーニュ/Bourgogne 全体のワインの輸出におけるシャブリ/Chablis のワインのシェアは、2019年、輸出量では27%、売上では16%を占めている。

ブルゴーニュ/Bourgogne の白ワインはこの10年間で、全輸出量の54%~60%となり、日本で常に重要なポジションだったが、中でもシャブリ/Chablis が、白ワインの輸出量の中では46%を占め、日本のブルゴーニュ/Bourgogne の白ワインのトップセラーであり、2018年の豊富な収穫量のおかげで、2019年の復調をもたらした。2019年3月付けのワイン・インテリジェンス社の調査によれば、シャブリ/Chablis ワインは、日本で最も良く購入されたワインの産地別順位15の中では、9位であり、シャルドネ/Chardonnayを好み、ブルゴーニュ/Bourgogne が5位という結果を考えれば、この結果は当然ともいえる。

### 長期にわたり安定する日本市場に根付いたワイン

#### ▶ 東京のレストランでの確かな存在感 (200店舗/2019年調べ)

東京のレストランの、ワインリストでの取り扱い商品の57%が、フランスワインと言われる中、ブルゴーニュ/Bourgogne ワインは、200店舗のうち、75%で扱われているが、その売上高は2018年比で-3%となった。AOC シャブリ/Chablis ワインは、61%の店舗で少なくとも1種がオンリスト。53%の店舗での取り扱いがあり、売上高で2018年比で-6%の落ち込みを見せた、村名アペラシオン/Appellations Villages、コート・ド・ボーヌ/Côte de Beaune や、プルミエ・クリュ/Appellations Premier Cru を上回る結果となった。

全世界の白ワインの品揃えの中、シャブリ/Chablis の取り扱いは以下の通り。

#### ▶ AOC シャブリ/Chablis は、43%の店舗で、104種。

- ▶ AOC シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru は、31%の店舗で、105種。
- ▶ AOC シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru は、25%の店舗で74種。

▶ **東京の酒販店での確かな存在感** (30店舗/2019年調べ)

ブルゴーニュ/Bourgogne ワインは、酒販店の取扱高において第1位、全世界のワインの取扱高の約23%を占め(変動なし/2018年)、平均で2018年比、-2%となる133種を販売している。シャブリ/Chablis は、調査した77%の店舗で、少なくとも1種の扱いがある。

マコン/Mâcon の地域名アペラシオン/Appellations Régionales (60%の店舗で、2018年比で

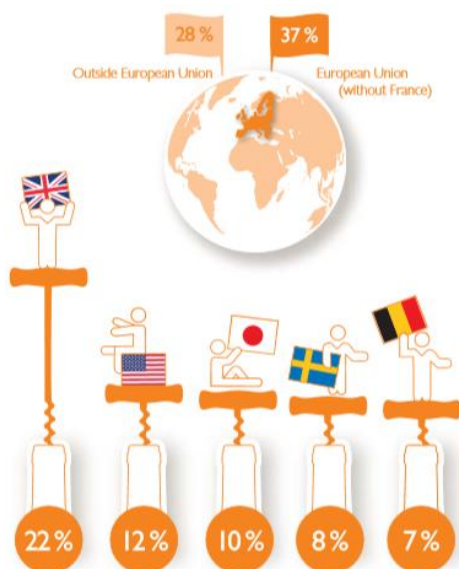
-4%)や村名アペラシオン/Appellations Villages (63%の店舗、2018年比で-2%となった)の

取扱高を上回っている。

全世界の白ワインの品揃えの中、シャブリ/Chablis の取り扱いは以下の通り。

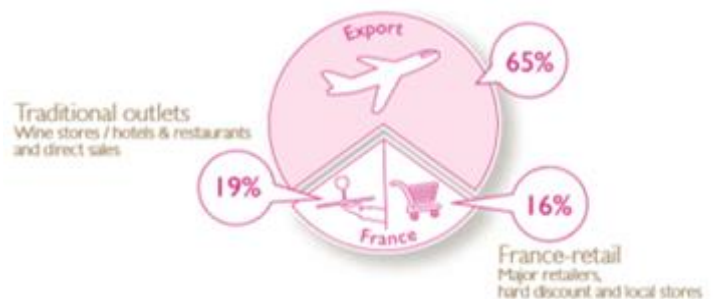
- ▶ AOC シャブリ/Chablis は、70%の店舗にて、105種。
- ▶ AOC シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru は、63%の店舗で、59種。
- ▶ AOC シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru は、53%の店舗で、51種。

市場所感については、ブルゴーニュワイン委員会 (BIVB) マーケティング&デベロップメント部がコメント -2020年5月  
(出典：税関統計- BIVB - MIBD MARKET - Wine Intelligence)



**輸出市場のシェア：シャブリの輸出の市場のシェア (左)**

37%：EU 圏内 (フランス以外)



**シャブリワインの国内・国外消費のシェア (右)**

65%：輸出  
35%：国内消費  
19%：HoReCa  
16%：ハイパー・スーパー、大規模ディスカウントストア、小規模小売店)

## シャブリ/ Chablis の 2020 : 早熟であると同時にオーソドックスなヴィンテージ

2020 年は 永遠にシャブリの記憶に残る年となるだろう。ぶどう樹はやや急ぎ足で生長サイクルを続けることになったが、世界は、コロナウィルスから身を守ろうと戦っていた。ヴィンテージ 2020 は、その早熟さが特徴で、収穫は 8 月に始まった。オーソドックスであることでも際立ち、とてもバランスが良く、シャブリ/Chablis のワインに特徴的な爽やかさを兼ね備えた。

すべては、暖かく湿度の高い冬から始まった。これにより、ぶどう樹はかなり早く生長サイクルを開始することができた。発芽は、3 月の後半に始まった。

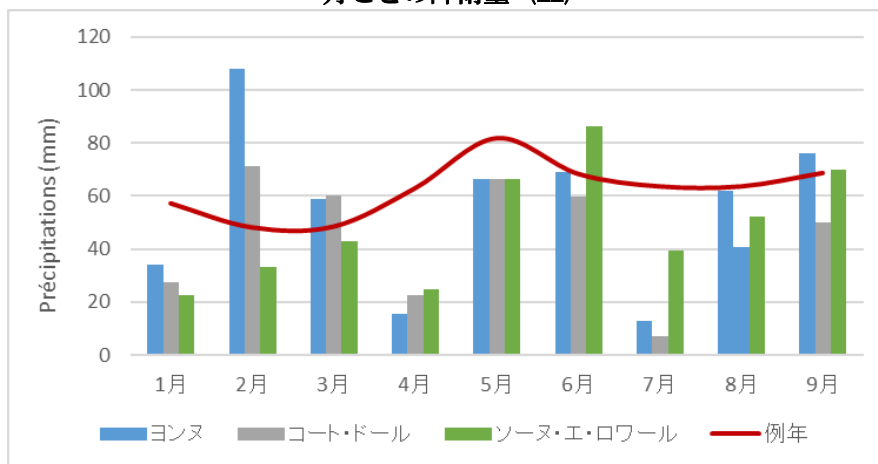
フランスでロックダウンが始まった頃、栽培者たちは春の霜と戦うために夜に起きた。3 月末から 4 月初め、そして 5 月 11 日と 12 日、観測点の気温は氷点下となった。運よく、若干の湿度があったために被害が抑えられた。被害は、最も凍結したエリア、特に谷底のエリアに限られた。

3 月に見られた生長サイクルの早さは失われなかった。開花は約 10 日間続いた。

花穂の着生具合は良く、豊富な収穫量を予想させた。しかし、春の霜の被害を受けた一部の区画では、わずかに花ぶるいや結実不良が見られた。

そして、暑く、乾燥した夏が来た。水不足により、成熟の速度が緩まり、果実の重量も抑えられ、このため収穫量も抑えられた。

月ごとの降雨量 (mm)



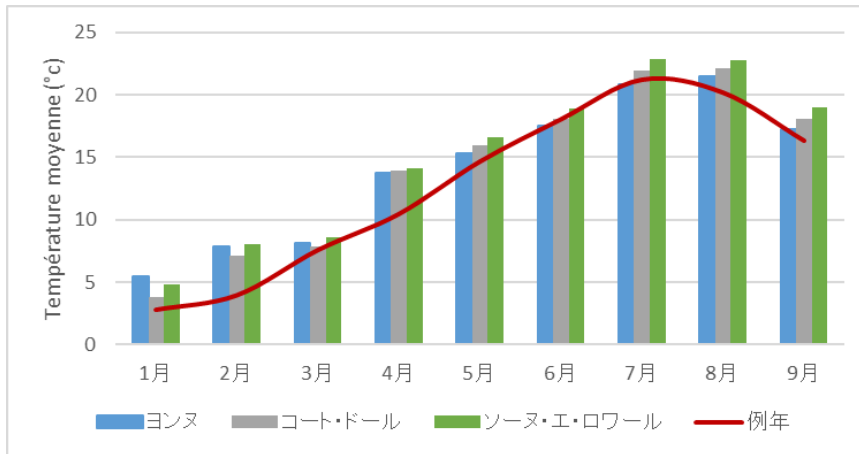
8 月、ぶどう畑には幾分かの恵みの雨が降ったが、雨の降り方にはばらつきがあり、プイイ・シュル・スラン/Poilly-sur-Serein、ヴィヴィエ/ Viviers、ベル/ Béruあるいはシシェ/ Chichée の一部のように、他よりも雨が少ない村もあった。

一部の畑は雹の被害も受けた。5月にクールジ/ Courgisの一部の区画が被害を受けた後、8月12日には、ベル/ Béruとベイヌ/ Beinesの村々が被害を受けた。

ぶどう樹の生長サイクルは、過去 20 年平均よりも常に 15~20 日早く進み、成熟が終了したのは、8 月の盛り、例年よりも暑い条件の中であった。このためヴィンテージ 2020 は、正確に言えば、暑いヴィンテージではなく、むしろ早熟のヴィンテージである。

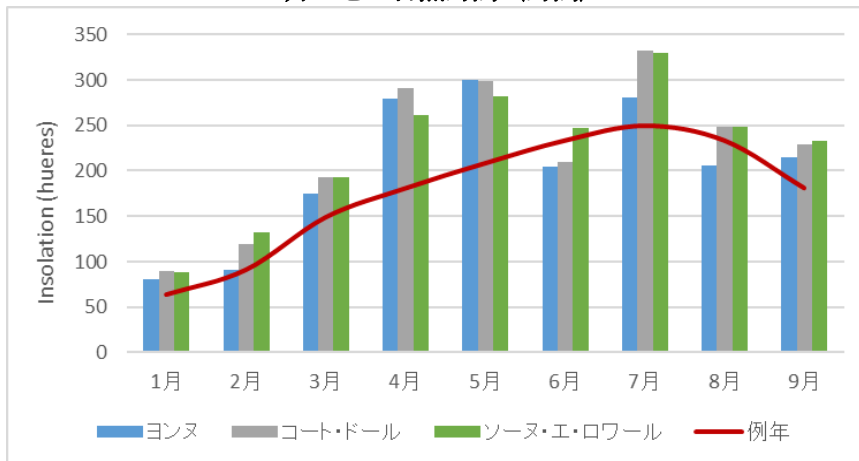


月ごとの平均気温 (°C)



収穫の直前のぶどう畑の衛生状態は素晴らしかったが、日が沈む方向に向いた区画、石の多い土壌の場所や、台木の樹勢が弱い場所では、夏に成熟に達したことで、他の場所よりも苦しんでいた。具体的には、果房の焼けや葉焼けが起こった。

月ごとの日照時間 (時間)



最初の収穫は8月24日に始まった。翌週には事実上、すべての場所で収穫が行われていた。収穫は3週間におよび、9月中旬に終了した。

2020年は、適切な収穫日を選ぶことが難しかった。しかし、天候条件は良かったので生産者はとても穏やかに、望んでいたリズムで、収穫日の決定をすることができた。

開花の後、生産者は豊作を予想していたが、最後に乾燥が訪れてしまった！

圧搾機の状態を見ると、収穫量は期待値ほど多くはない結果となった。

収穫量を正確に評価するのはまだ早すぎる、それほどまでに区画によるばらつきが大きい。しかしながら、生産者たちは、60hl/haの可能性があり、平均は52 ~ 57hl/haという収量で一致している。

アルコール発酵は、素早く、問題なく進んでいる。

果汁の糖度は例年並みで過度ではなく、リンゴ酸は少ないが、バランスと爽やかさを保つために十分な酒石酸があり、シャブリ/Chablisのワインの魅力を引き立てると予想され、品質は約束されている。

早熟なヴィンテージだが、シャブリ/Chablisにとってはオーソドックスなヴィンテージである。



## シャブリ / Chablis の DNA

## ■ 独特の地理と土壌

シャブリ/Chablis、ブルゴーニュ/Bourgogne の5つの生産地区のうちのひとつ

ブルゴーニュ地域の最北に位置するシャブリ/Chablisでは、泥炭質の土壌にシャルドネ/Chardonnayの樹が深く根を下ろし、シャブリの愛飲家が好むミネラル感が際立つワインを生み出している。フランス産のワインのみ名乗ることのできるよう統制された名称であるシャブリ/Chablisの名は、世界で最もピュアなシャルドネ/Chardonnayの表現であると評されている。このぶどう品種はシャブリ地区で唯一生産できる品種であり、高品質のワインはそのぶどうが育った土地の特徴が色濃く現れるという考え方を体言する。シャブリ/Chablisはフランスのワイン産地の中でも最も理解が易しい地区のひとつだが、その一方で最も複雑で魅力的なワインでもある。シャルドネ/Chardonnayという単一の品種から作られ、その生まれた土地の特徴を深いレベルで映し出す。パリから1時間という位置にあって、シャブリ/Chablisはおよそ6,800ヘクタールのぶどう畑を持ち、ブルゴーニュ/Bourgogne地域で生産されるワインの18%を生み出している。

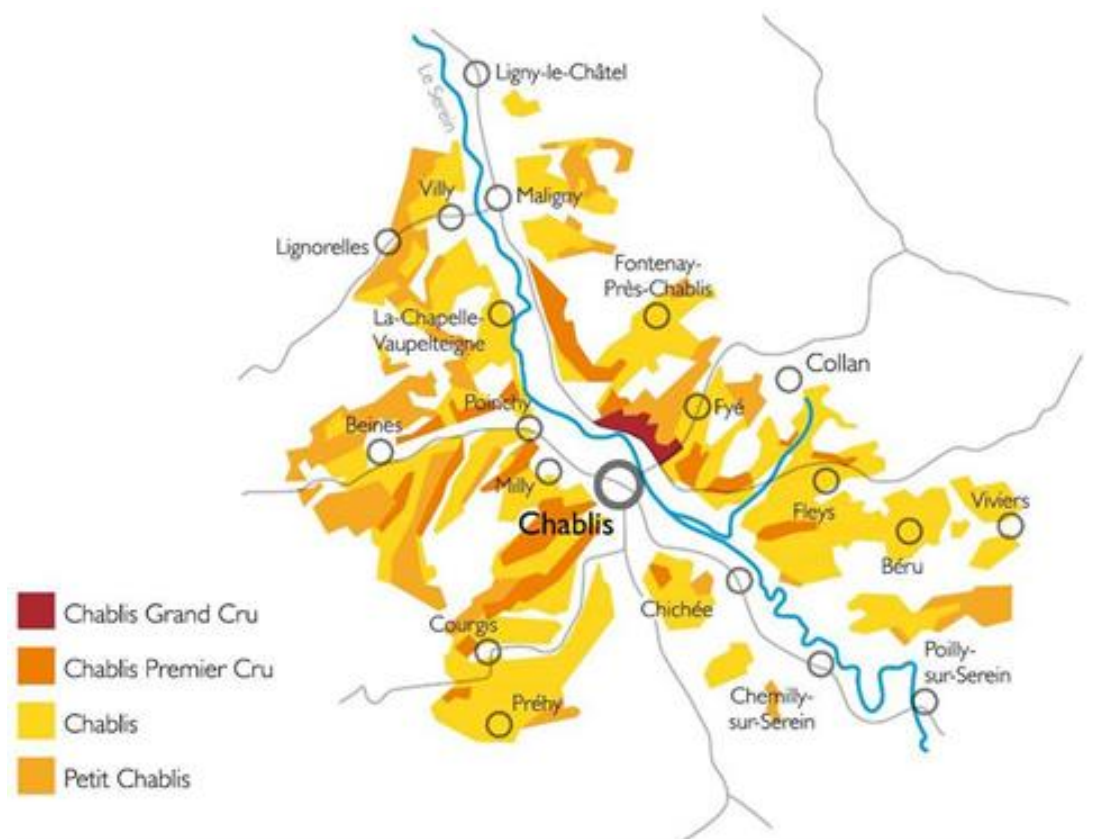
シャブリ/Chablisワインの豊かさとは、**独特の土壌とその気候、名高いそのぶどう品種、生産者のワイン造りのノウハウ**といった要素の組み合わせによってもたらされる。その繊細なミネラル感と気品のある爽やかさは、まさに洗練、ピュアという表現でしか言い表されない。



*“Chablis, the most mineral pure expression of Chardonnay”*

## ピュアなミネラル感をあらわす4つのアペラシオン

卓越した白ワインであるシャブリ/Chablisは、**プティ・シャブリ/Petit Chablis**, **シャブリ/Chablis**, **シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru**, **シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru** の4つのアペラシオン/Appellationsを持つ。



## シャブリ/Chablisの土壌

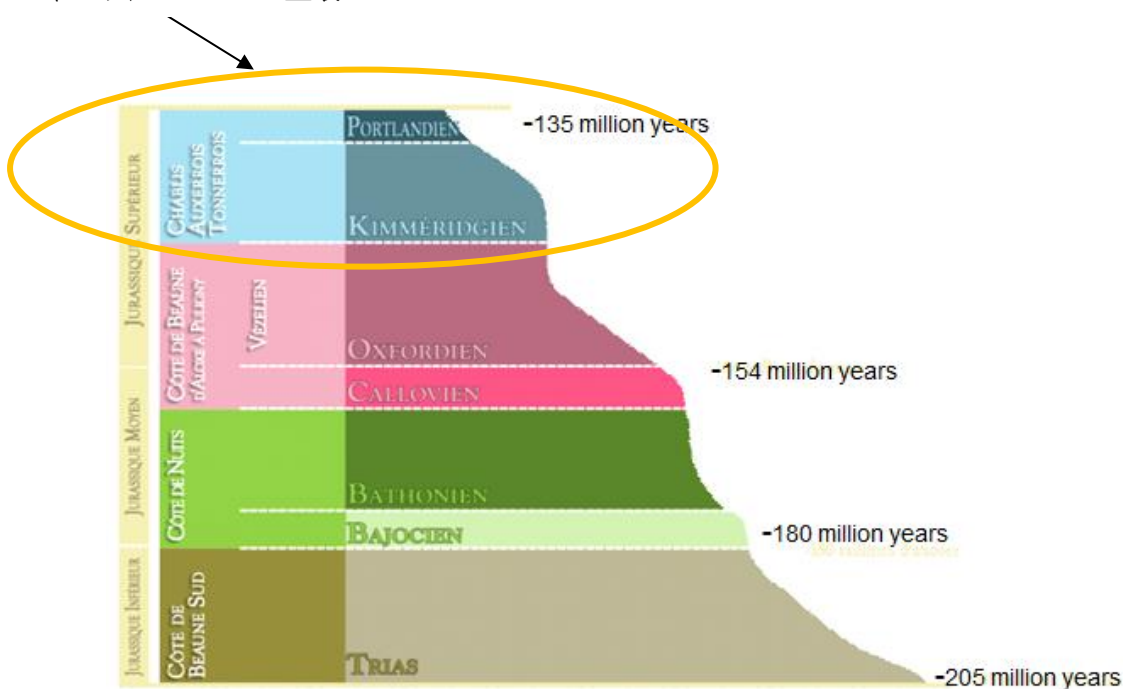
AOCシャブリ/Chablis、シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cruのぶどう畑は、初期ジュラ紀のキンメリジャン期に形成された土壌にある。それらの土壌では、エクゾジラ・ヴィルギュラと呼ばれる小さな牡蠣の化石が観察できる場合もある。

プティ・シャブリ/Petit Chablisはより若い地層で、ポートルンディアン期の石灰岩からなる土壌にある。

シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cruは傾斜の急な斜面にあり、ところどころキンメリジャン土壌が顔を出している。このように、最適な日照とともに極めて豊かな下土を享受している。

シャルドネ/Chardonnayが最大限にその魅力を発揮する土壌とは？

シャブリ/Chablisの土壌



### シャブリ/Chablis、シャルドネ/Chardonnayの生まれ故郷

シャブリ/Chablisは、最もピュアかつ特徴的なシャルドネ/Chardonnayの表現として世界中で名声を得ている。

ブルゴーニュ/Bourgogneはシャルドネ/Chardonnayの生まれ故郷である。シャブリ/Chablisのすべてのワインはこのぶどうから造られる。シャブリ/Chablisの丘々や土壌はシャルドネ/Chardonnayにとってまさに天国で、シャブリ/Chablisの冷涼な気候も追い風となる。シャルドネ/Chardonnayはもっとも多才で、フードフレンドリーなワインのうちのひとつだ。バターや樽の風味のあるタイプから、弾けるようなミネラル感のあるタイプまで、シャルドネ/Chardonnayには多様なスタイルがある。なかでもピュアなシャブリ/Chablisのスタイルは世界でも最もよく知られ、また人気のあるワインのひとつである。

独特の土壌、最適な気候、情熱のある生産者。これらの要素がこの無二の魅力のある、洗練されたワインを作り出すキーファクターとなっている。



## ■ クリマ/*Climats* ブルゴーニュ/Bourgogne の魅惑

テロワール/*Terroir* は、ぶどう品種、土壌、気候、畑の位置、人の働きかけ、すべての結集である。クリマ/*Climats*という概念によって、ブルゴーニュ/Bourgogneはワインが生み出される「場所」の重要性を明示化し、その点においてブルゴーニュ/Bourgogneは他のワイン産地より一歩先んじている。クリマ/*Climats*は、ブルゴーニュ/Bourgogne独特の概念で、限定された区画を指す。ブルゴーニュ/Bourgogneの生産者たちは何年にもわたり、この地方の比類なきワインがいかにして彼らのテロワール/*Terroir*とクリマ/*Climat*によって生み出されるかを、世に知らしめるよう努めてきた。

ブルゴーニュ/Bourgogne は、ワインの名声を成す基礎でもあるテロワール/*terroir*と、そこから切り離すことのできないクリマ/*Climats*、リュウ・ディ/*lieux-dits* の概念を合法的にアピールすることのできる、世界で唯一の産地である。

クリマ/*Climats*とリュウ・ディ/*lieux-dits* によってこそ、ブルゴーニュ/Bourgogneのぶどう畑とそのオペレーションの構成を表現することができるのだ。そして、その歴史、景観、経済、ノウハウの基礎ともなっている。だからこそ、今一度クリマ/*Climats* を中心に据えて考えることに価値がある。



## ■ シャブリ/Chablis の47のクリマ/*Climats*

シャブリ/Chablis においては、ぶどう畑は4つのオペレーションに分類されます。プチ・シャブリ/Petit Chablis、シャブリ/Chablis、シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru、シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cruです。最後の2つのカテゴリーはいつくかの固有の名称を持つぶどう畑を含んでいます。これがクリマ/*Climats* です。

クリマ/*Climat* は、その物理的・気候上の特徴により、ぶどう栽培に特に適した地域を指します。この歴史的な区分けは何世紀にも渡り受け継がれ、ワインの限りない多様性を生み出しています。

シャブリ/Chablis には、ワインラベルに記載することのできる47のクリマ/*Climats* があります。40クリマ/*Climats* がシャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru、7クリマ/*Climats* がシャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cruです。

VAU(ヴァー) の意味するものは谷か道か？

シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru の8つのクリマ/*Climats* に、「VAU」の文字付いている。ほとんどの場合、これは谷(Valley)を意味するが、道(way)を意味する場合もある。

### クリマ/Climat とは？

- ・ クリマ/Climat という言葉は、ブルゴーニュ/Bourgogne の典型的なものです。この言葉は、ギリシャ語の KLIMA と、ラテン語の CLIMA、CLIMATIS（傾斜）に由来しています。
- ・ ブルゴーニュ/Bourgogne の各クリマ/Climat は厳密に線引きされた固有の名称を持つ区画で、何世紀も前から続く歴史があり、特別な気候と地質の条件に恵まれています
- ・ 人々の仕事と偉大な品種（赤ワインはピノ・ノワール/Pinot Noir、白ワインはシャルドネ/Chardonnay）に適した土地のおかげで、美しいモザイク模様のように広がる世界的に有名な階層的アペラシオン（地域アペラシオン/Appellation Régionale、村名アペラシオン/Appellation Village、プルミエ・クリュ/Premier Cru、グラン・クリュ/Grand Cru）が生まれています。
- ・ クリマ/Climats はブルゴーニュ/Bourgogne のワインに特有の官能特性（外観・香り・味・テクスチャー等）を与えます。
- ・ 7世紀から既に、ジュヴレ/Gevrey の「クロ・ド・ベーズ/Clos de Bèze」のように有名ないくつかのクリマ/Climats は、名声を得て、あちこちで見られるようになりました。
- ・ シャブリ/Chablis のクリマ/Climat の最も古い記述は1537年にさかのぼり、**ポンティニー修道院所有のシャブリ/Chablis のぶどう畑**についてでした。
- ・ 1935年から、国立原産地名称研究所（l'Institut National de l'Origine et de la Qualité : INAO）はブルゴーニュ/Bourgogne のアペラシオン全体に対して、クリマ/Climat という用語を使用することを正式に認可しました。

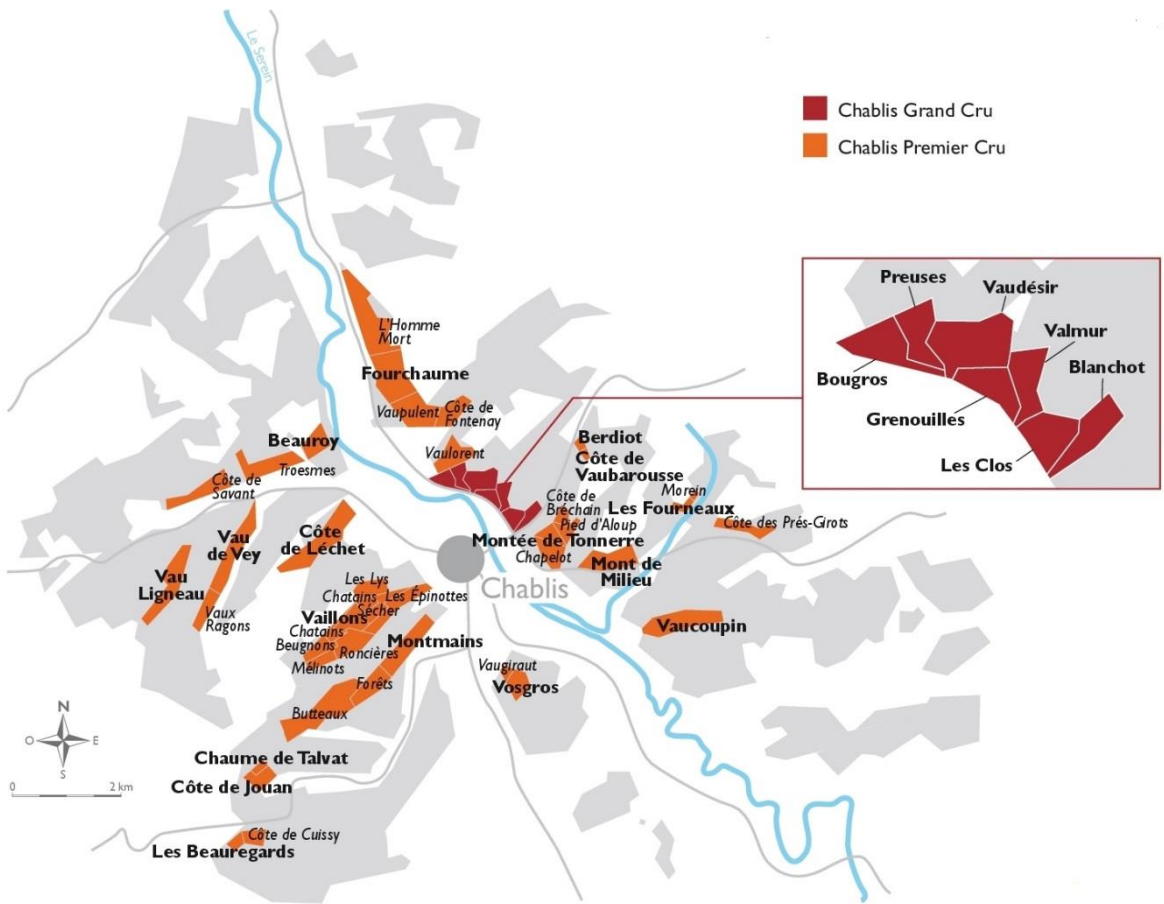
2015年7月4日、ブルゴーニュ/Bourgogne のぶどう畑のクリマ/Climats はユネスコ（UNESCO）の世界遺産に登録されました。

### リユー・ディ/lieux-dit とは？

シャブリ/Chablis におけるクリマ/Climat の語の記述は16世紀にさかのぼります。

リユー・ディ/lieux dit は、その名前が地形的、歴史的な特殊性を喚起させる土地を指します。昔から、クリマ/Climat とリユー・ディ/lieux-dit という言葉は混同されてきました。しかし、いくつかの違いがあります。一つのクリマ/Climat の中に、複数のリユー・ディ/lieux-dit があることがあります。また、リユー・ディ/lieux-dit の一部しか含んでいないクリマ/Climat もあります。

シャブリ/Chablis には、ラベルに記載することのできる47のクリマ/Climats があります。うち、40クリマ/Climats がシャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru、7クリマ/Climats がシャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru です。シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru はセラン川の右岸に広がります。一方、シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru のクリマ/Climats は川の両岸に広がり、24が左岸、16が右岸にあります。



CLIMATS DU  
VIGNOBLE DE  
BOURGOGNE  
WORLD HERITAGE





## 4つのアペラシオン

## シャブリ/Chablis 4つのアペラシオン



シャブリ/Chablisにおいては、ぶどう畑は4つのアペラシオンに分類されます。プティ・シャブリ/Petit Chablis、シャブリ/Chablis、シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru、シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cruです。最後の2つのカテゴリーはいくつかの固有の名称を持つぶどう畑を含んでいます。これがクリマ/Climats。

これらは、正確に規定された生産範囲と特別な生産条件により区別される。認められている収穫量もアペラシオンによって異なる。ぶどうを収穫することができる最低糖度も、クリュのレベルにより決まる。論理的事実だが、ヒエラルキーの上になればなるほど、規定事項も多くなる。現在、生産範囲に規定されている栽培面積は約6,800haで、セラン川沿いと、シャブリの村の両側の20のコミューンと小村に広がる。この生産範囲の中で、2018年には約5,641haでぶどうが栽培された。

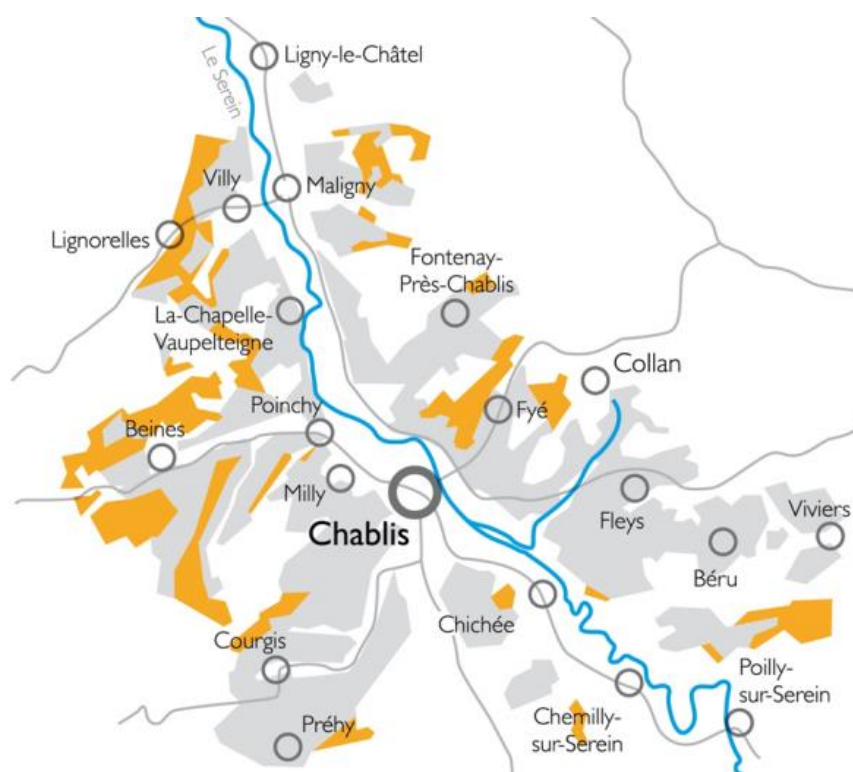
アペラシオン	栽培面積 (ha)
プティ・シャブリ/Petit Chablis	1,132 ha
シャブリ/Chablis	3,676 ha
シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru	778 ha
シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru	101 ha
合計	5,687 ha

*Production Area in 2019*

シャブリ/Chablisは1955年まで小規模な産地だったが、20世紀後半に大きく拡大した。生産量は、天候不順（雹、春の霜、開花期の雨）に伴い増減はあったものの、栽培面積の拡大に伴い増加した。全般的に収穫量は、1982年の11万7千hlから、現在は28万4千hlに増加した（2014年～2018年の平均値）。

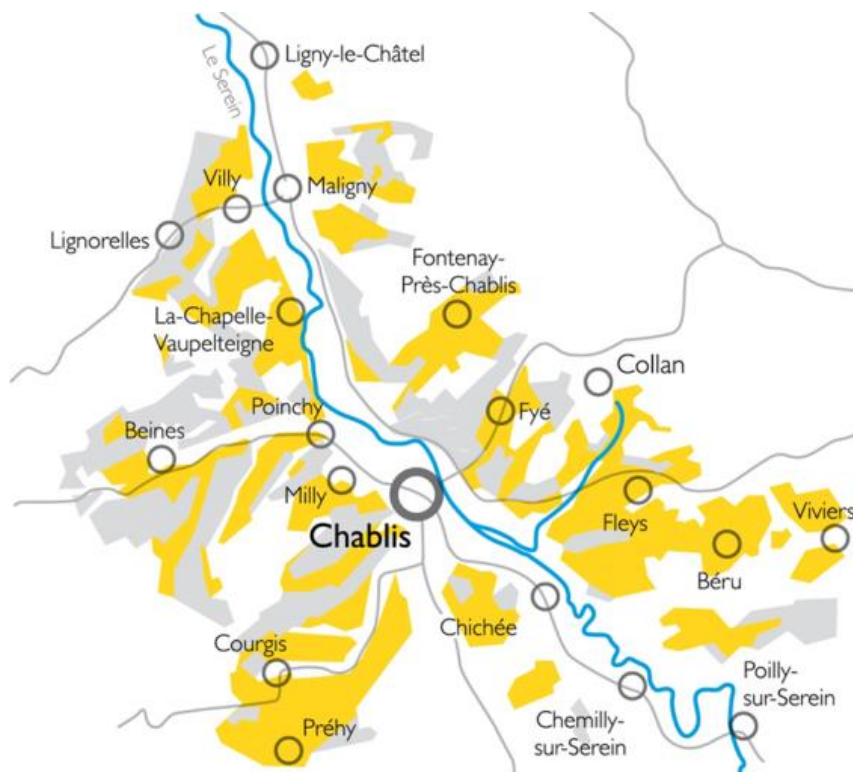
## ■ プティ・シャブリ/Petit Chablis 爽やかで、全般的に軽めのワイン

- シャブリ/Chablisの生産量全体の 19% を占める
- 1944年にAOC に制定される
- 主に、斜面の上部の平地部で栽培されている（収量は60 hl/haに制限されている）
- 土壌は茶色で、硬い石灰岩に由来
- 一般的に若いうちに飲む。アペリティフなど
- エントリー・レベルのワインとしては、卓越したコストパフォーマンス
- 供出温度8-10℃
- ワインは若いうちに飲む。2年以内が理想的



## ■シャブリ/ Chablis、最も広いアペラシオン

- シャブリ/Chablisワイン生産量全体の **66%**
- 1938年にAOC に制定される
- 北、東向きの斜面と台地に位置する。収量は 60hl/haに制限されている
- 様々なスタイルがある。醸造方法とヴィンテージの特殊性が決定的な役割を果たす
- 独特で、すぐに見分けられる個性があり、辛口で、申し分なく繊細
- **ストラクチュア、味わいの長さとそのボリュームで識別される**
- **熟成向き**。供出温度10-11℃
- 料理との組み合わせの例 - シーフード、焼き魚、 鶏肉、チーズなど…

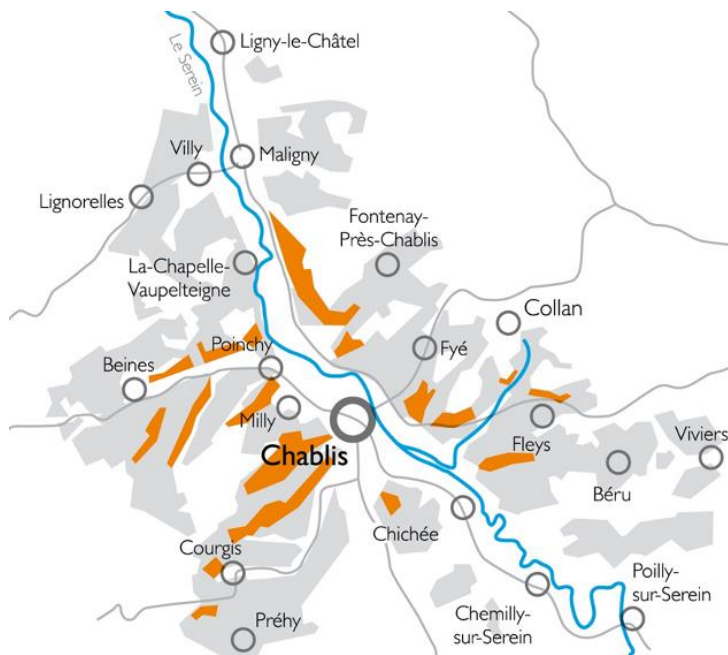


シャブリ/Chablis のぶどう畑- Butteaux



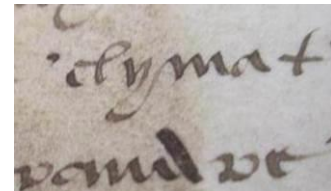
## シャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cru、 シャルドネ/ Chardonnay の真髄

- シャブリ/Chablisワイン生産量全体の14%
- 1938年にAOC 制定。明確に規定された場所で栽培され、その場所の名前をつける
- ぶどう畑は南と西に向けた斜面にある。収量は58 hl/ha に制限されている
- **多様性** — モンテ・ド・トネール /Montée de Tonnerreやコート・ド・レシエ /Côte de Léchetなどは、引き締まるニュアンスがあり、火打石のようなミネラル感がある。一方、ボーロワ/Beuroy やモンマン /Montmainsは滑らかで、果実味豊か
- 料理との組み合わせの例 — ホワイトソースを使った鶏肉や仔牛、エスカルゴ、焼いた牡蠣など…
- 熟成能力がある(5年から、10年できるもの)
- 供出温度10-11℃



現在、40のクリマ/Climats がラベル上にシャブリ・プルミエ・クリュ/Chablis Premier Cruとして記載できる。うち、17が旗印となる主要クリマ/Climats。

旗印となるクリマ/CLIMAT	各グループに属するクリマ/CLIMAT
Mont de Milieu	
Montée de Tonnerre	Chapelot, Pied d'Aloup, Côte de Bréchain
Fourchaume	Vaupulent, Côte de Fontenay, Vaulorent, L'Homme Mort
Vaillons	Châtains, Beugnons, Les Lys, Mélinots, Les Epinottes, Roncières, Sécher
Montmains	Forêts, Butteaux
Côte de Léchet	
Beuroy	Troësmes, Côte de Savant
Vaucoupin	
Vosgros	Vaugiraut
Vau de Vey	Vaux Ragons
Vau Ligneau	
Les Beauregards	Côte de Cuissy
Les Fourneaux	Morein, Côte des Prés Girots
Côte de Vaubarousse	} ほとんど使われていない
Berdiot	
Côte de Jouan	
Chaume de Talvat	



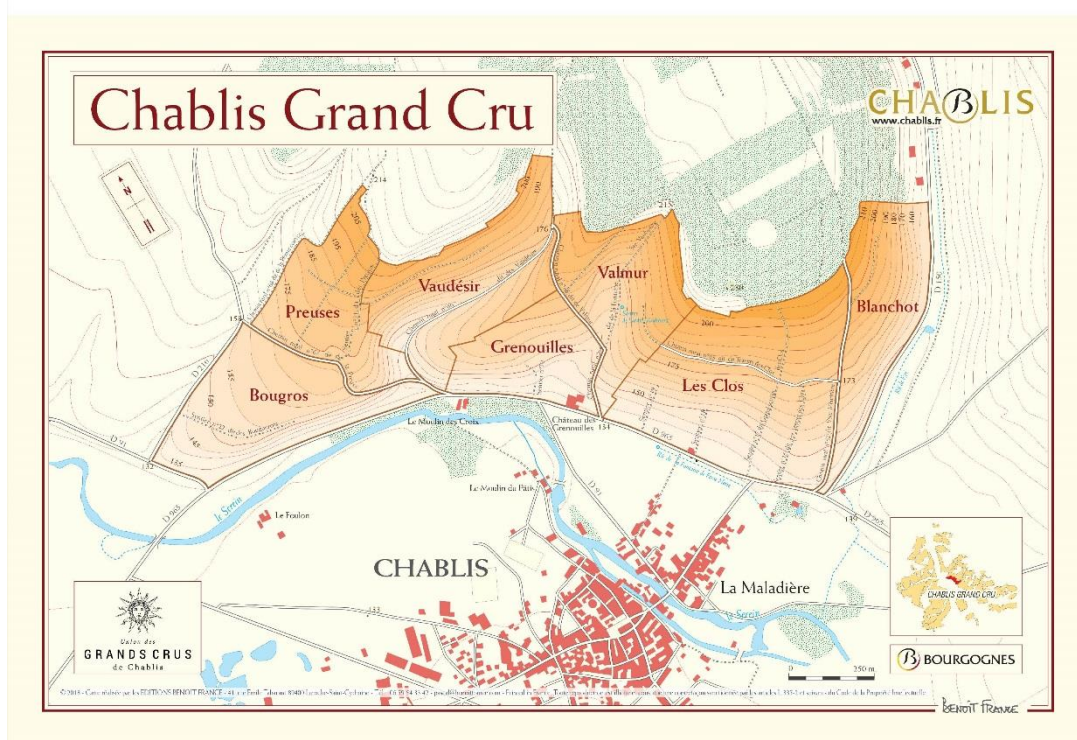
文書に初めて記載されたブルゴーニュ/Bourgogne のクリマ/ Climat は、1537年、シャブリ/Chablis のものであった

## シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru、 比類なきシャブリ/Chablis の至宝

- シャブリ/Chablisワインの生産量全体の 1%
- 1938年にAOC に制定される
- 106ha、7つのクリマ/Climats
- 収量は54 hl/haに制限され、シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cruのエリアは、シャブリとフィエの村とセラン川右岸の丘陵地帯に限られている。
- 料理との組み合わせの例 — あらゆるタイプのロブスター料理、フォワ・グラ、キノコやクリームソースを使った家禽や白い肉、生魚、調理した魚…
- 土壌 — ぶどう樹は、小さな牡蠣の化石を含んだ泥灰岩とキンメリジャンの石灰岩に植えられている。

シャブリ・グラン・クリュ/Chablis Grand Cru のオペレーションは次の7つのクリマ/Climats で構成される。

- ブランショ/Blanchot : 花のようで、滑らかで、心地よい
- ブーグロ/Bougros : 丸く、ミネラル感があり、滑らか
- レ・クロ/Les Clos : ミネラルと力強さがあり、偉大な熟成能力を持つ
- グルヌイユ/Grenouilles : 花のようで、果実味豊かで、厚みがある
- レ・プルーズ/Les Preuses : 長く気品があり、桁外れの熟成能力を持つ
- ヴァルミュール/Valmur : ミネラル感、果実味豊か、とてもバランスが良い
- ヴォーデジール/Vaudésir : 生き生きとしていて、花のようで、丸みがある



## ■ ウェブサイトおよび問い合わせ先

シャブリ/ Chablis ワイン公式ウェブサイト（日本語）

[www.chablis.jp](http://www.chablis.jp)



@VinsdeChablis



@PureChablis

プレス問い合わせ先

ブルゴーニュワイン委員会/BIVB - シャブリ/ Chablis  
マーケティング・コミュニケーションマネージャー

Françoise Roure - フランソワーズ・ルール

Tel: + 33 (0) 3 86 42 42 22 - francoise.roure@bivb.com

日本での問い合わせ先

SOPEXA JAPON 担当：中谷・引間

Tel. 03-5789-0083 - FAX: 03-5789-0087 - pr\_jp@sopexa.com

フォトクレジット: BIVB, DR, J. Gesvres / BIVB, H. Monnier / BIVB, JC Servant / BIVB, J. Gesvres / Office du Chablis, Atelier des Chefs / BIVB, Bourgogne Aujourd'hui / BIVB, Ibanez A / BIVB

  
VINS DE  
BOURGOGNE