

2023 ポケットワインスクール世界ピノ・ノワール会



Pocket Wine School 5/6 17:00

会員非会員 10000 円



グラタンディノワ、鶏肉のフリカッセ（クリーム煮込みフォンドヴォー入り）、キノコのコンフィ他（グジェール）

今回は 5 月 28 日曜日 16 時よりフランスワイン会を開催いたします！

（フランスワイン 10 種類とフランスイタリア料理 10 種の会）ピノ・ノワール産地会です！（世界のワイン産地とにもご用意いたします。村名、格付けワインなどもご用意いたします。）

1, DE BORTOLI(デ・ボルトリ) [オーナー：デ・ボルトリ ファミリー]

[ワインメーカー：スティーヴ・ウェバー] デ・ボルトリ社は1928年創業以来、その品質の良さと誠実な経営を背景に着実に発展し、現在では年間5,000,000ケースを超える生産量を誇り、内外から高い評価を得ているオーストラリア最大級のワイナリーです。各州の名産地で育てられたブドウを使い、伝統と最新の技術を融合させ、それぞれの品種の特徴を最大限に活かして造られるデ・ボルトリワインはイギリス、アメリカ、カナダ、ヨーロッパをはじめ、世界各国に輸出されています。

2、バロン・ド・ブルバン ブリュット・ロゼBaron de Breban Brut Roseヴァン・ムスー

レ・ヴァン・ブルバン社はプロヴァンスの地方の家族経営ワイナリー、果実味豊かでストロベリーハーブ、ミネラルなど複雑性を感じさせる香りと上品な味わいをお楽しみいただけます。

3 Henri Bourgeois Petit Bourgeois Rose de Pinot Noir 2021

サンセールで 10 世代にわたって続く由緒ある家系で、本拠地はシャヴィニヨール。現当主ジャン・マリーの父アンリが 1955 年に元詰めを開始しました。パリに出向き、ビストロを 1 軒 1 軒回り、サンセールのワインをパリに広めたパイオニア的存在です。軽い肉料理や魚料理等、幅広く楽しめるワイン。

4、AU BON CLIMAT WINERY オーボンクリマワイナリー

Pinot Noir TSUBAKI LABEL [2021] Santa Barbara County 世界的に高い知名度を持つサンタバーバラの巨匠ジム・クレンデネン。カリフォルニアでブルゴーニュスタイルのワインを造る先駆者ブルゴーニュに強い拘りを持つサンタ・バーバラ地区の巨匠オー・ボン・クリマ・ワイナリーは、容貌魁偉なオーナーのジム・クレンデネンが、テロワールを表現したワインを造るために、1982 年カリフォルニア南部のサンタ・バーバラ地区に設立されました。

5, ROCHEBIN BOURGOGNE PINOT NOIR VIEILLES VIGNES マコン地区の中心部、アゼ村に 1921 年から続くドメーヌ。56ha の所有畑は、標高 250~350m のなだらかな斜面に広がっており、抜群の水はけと太陽の恩恵を受ける好条件にあります。

6 ジャン・クロード・ボワセ ブルゴーニュ ピノ・ノワール Jean Claude Boisset Bourgogne Pinot Noir

ブルゴーニュ・ワイン界のヌーベルバーグニューイ・サン・ジョルジュを本拠とする「ジャン＝クロード・ボワセ」社の会社設立は、1961 年。以来、ブルゴーニュ地区の著名ネゴシアンおよびドメーヌをその傘下に収めながら成長を遂げ、今やブルゴーニュ最大のワイングループとなりました。

7 Domaine Jean Tardy & Fils, Bourgogne Passetougrain Vieilles Vignes 2018 ヴィクトル・ダル

デイによって、ヴォーヌ・ロマネ村のメオ・カミュゼ家とのメタヤージュ（ぶどう畑の小作賃貸契約）からスタートしたドメーヌです。



アンリ・ジャイエの系譜を思わせる素晴らしい醸造哲学のもと、ワインのキャラクターはエレガント&スムーズで、全体にピュアでクリスタル、生き生きとしたワインをつくっています。メオ・カミュゼのワインがここまで評価されたのはジャン・タルディの葡萄のおかげだ」とも風評されている今後楽しみなドメーヌです。しかも樹齢 55 年の古樹ブドウ（ヴィエイユ・ヴィーニュ）ならではの味わいで、パストゥグランのみならず並みの AC ブルゴーニュさえも超越しているのです。

8 Fixin フィサン Domaine Hervé Charlopin コート・ド・ニューイ地区の村名 A.O.C.でコスパとい

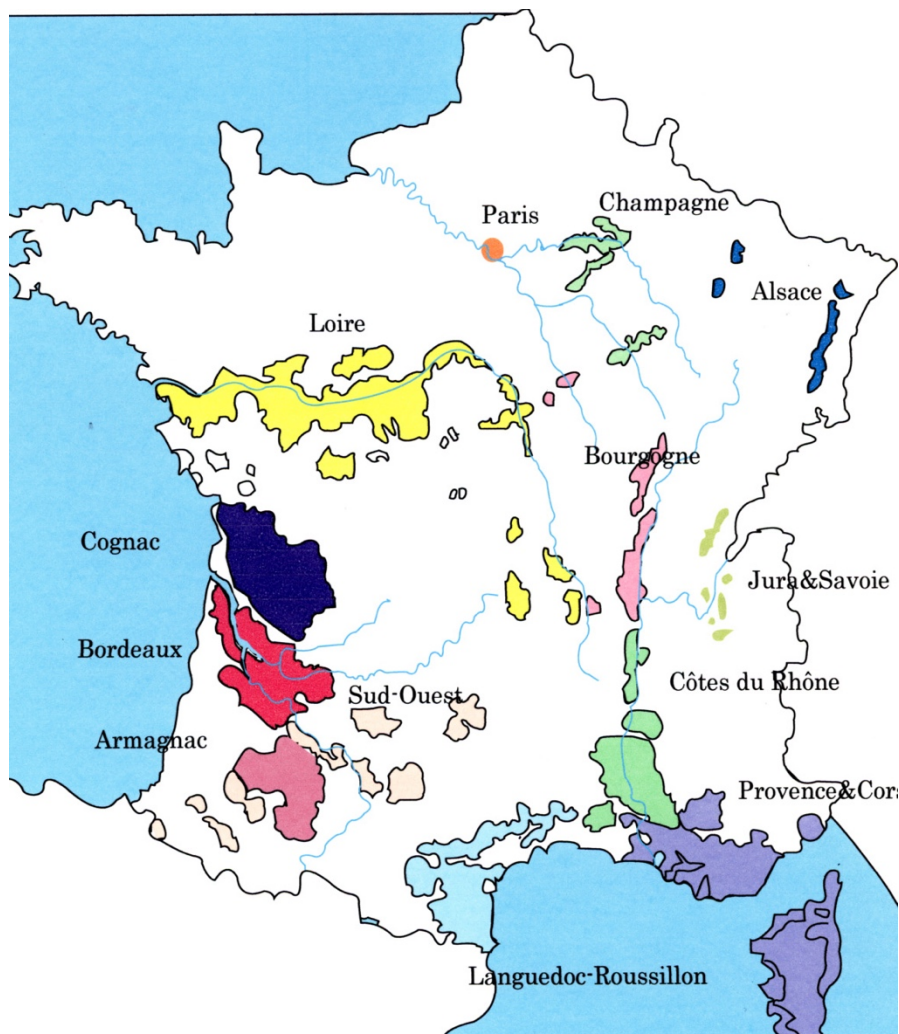
えばこのマルサネとフィサン。その中でもコスパ抜群のワインを提供してくれるのはこの生産者！1998 年に自社元詰めを始めたばかりだが、フランス国内では既に人気のマルサネ所在の生産者。タンニンも感じますが、酸が見事に調和しておりバランスの良さを感じさせるワインです

次回は 5 月 28 日曜日 16 時よりフランスワイン会を開催いたします！フランス 10 大産地のワイン会 第一弾！

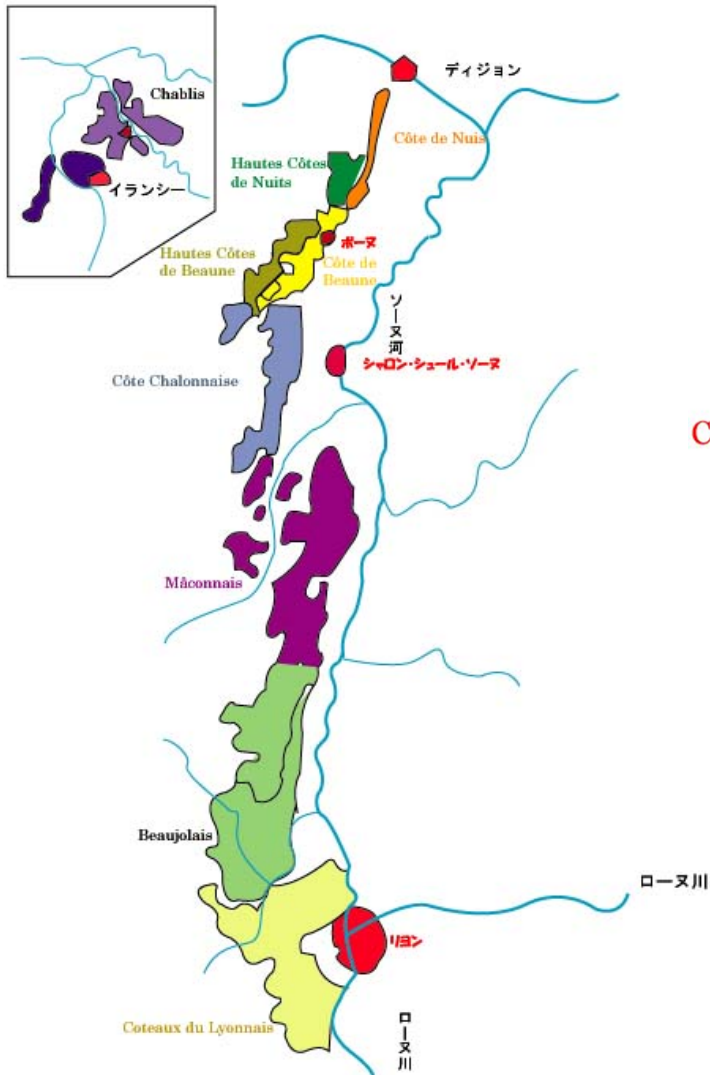
Bourgogne, Champagne, Loire, Alsace, Jura savoie 他産地別 10 種類のワイン会です！

6 月 4 日曜日 16 時ボルドーほか南フランスワイン会、6 月 25 日曜日 16 時イタリアワイン会北イタリア、

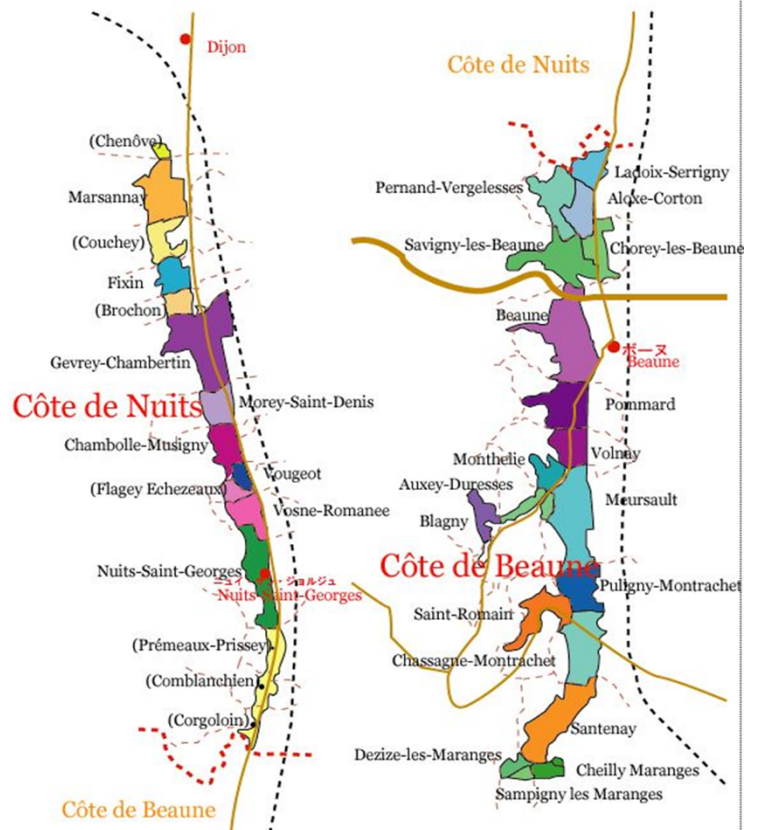
6 月 25 日曜日 16 時南イタリアワイン会を予定しております。宜しくお願いいたします。



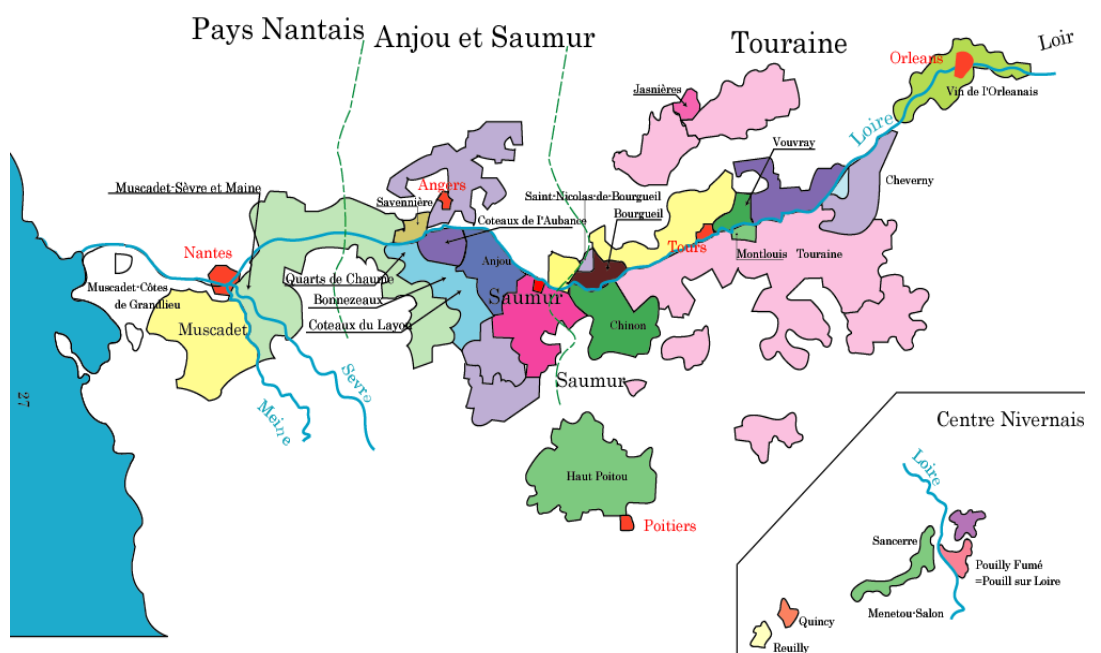
Bourgogne



Côte d'Or



Val de Loire



Mousseux/ Sparkling :

1、Lorimer Sparkling Rose ロリマー スパーク



リングロゼ

ワイナリー デ・ボルトリ (NSW)

生産州 サウスイースタンオーストラリア

産地 オーストラリア

ニューサウスウェールズ州 G I リヴァリーナ

- ・ 品種 シャルドネ種 80%、ピノ・ノワール種 19% シラズ 1%
- ・ Brut AL11%



- ・ ワインの特徴 キャンピーマネージメントを丁寧に行った畑から収穫されたブドウは優しくプレスされ、上質の果汁のみが抽出されています。シャルドネとピノノワールを使って造られたスパークリングワインで、少しだけブレンドされたシラズが、この複雑な味わいに別の要素を与えています。
- ・ 味わいの特徴 焼き立てのタルトに飾られた新鮮なイチゴやクリームの香り。細かな泡立ちが口中を満たし、複雑な味わいの中にわずかに感じるイチゴやイーストの風味が持続します。
- ・ カプレーゼ、サーモンの冷静

DE BORTOLI(デ・ボルトリ) [オーナー：デ・ボルトリ ファミリー]

[ワインメーカー：スティーヴ・ウェバー] デ・ボルトリ社は1928年創業以来、その品質の良さと誠実な経営を背景に着実に発展し、現在では年間5,000,000ケースを超える生産量を誇り、内外から高い評価を得ているオーストラリア最大級のワイナリーです。各州の名産地で育てられたブドウを使い、伝統と最新の技術を融合させ、それぞれの品種の特徴を最大限に活かして造られるデ・ボルトリワインはイギリス、アメリカ、カナダ、ヨーロッパをはじめ、世界各国に輸出されています。

インポーター ファームストーン 1890 円

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	

Provence(プロヴァンス)&Corse(コルス) フランス国内の42%世界でも、6%を占めるロゼワイン産地

- ・ フランス最古の産地。生産量の約70%はロゼワイン。地方料理のブイヤベースにAOCカシーの組み合わせが有名。地中海に浮かぶ、ナポレオンの生誕地コルシカ島はイタリア品種が栽培され、そのほとんどは地元で消費される。現在ロゼワインは増加の一途をたどり、現在4本に1本はロゼが消費される。

2、バロン・ド・ブルバン ブリュット・ロゼ Baron de Breban Brut Rose ヴァン・ムスー

- ・ 産地 フランス、プロヴァンス地方



- ・ 【葡萄品種】 Pinot Noir100%
- ・ シャルマ方式 2500円

レ・ヴァン・ブルバン社はプロヴァンスの地方の家族経営ワイナリー、

果実味豊かでストロベリーハーブ、ミネラルなど複雑性を感じさせる香りと上品な味わいをお楽しみいただけます。

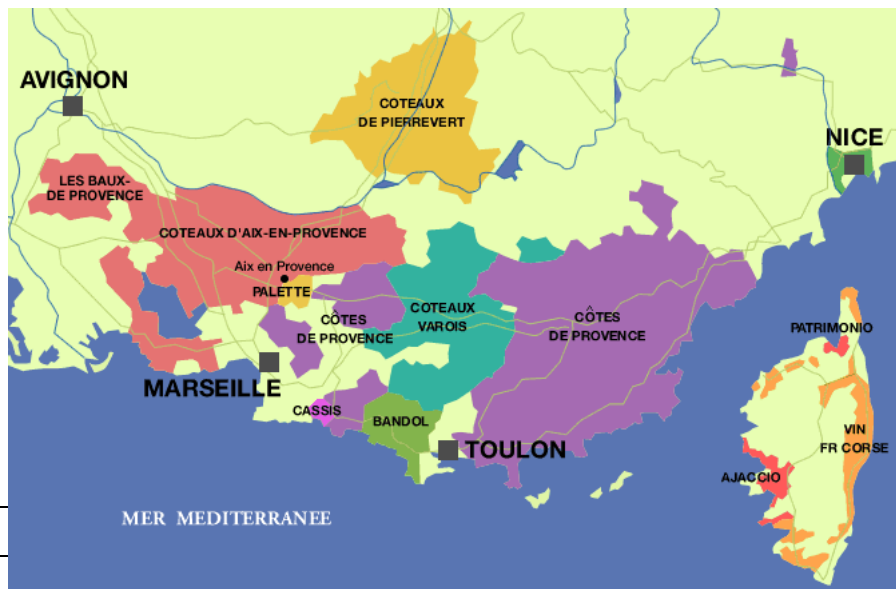
高品質なスパークリングワイン造りを目的に設立、プロヴァンスの家族経営ワイナリー

生産者のレ・ヴァン・ブルバンは、高品質のスパークリングワインを造ることを目的に 1952 年に設立されたプロヴァンス地方の家族経営ワイナリー。

「バロン・ド・ブルバン」は白・ロゼをラインナップしており、白は果実味豊かでグレープフルーツ、ハーブ、ミネラルなどを感じさせる香り。泡立ちはきめ細かく活発で、爽やかさの中にも複雑性を感じさせる上品な味わいをお楽しみいただけます。ロゼは繊細な泡立ちで優しい口当たり。とてもフレッシュな酸味、エレガントな果実の風味が特長。深みのある味わいです。

- ・ ★マリアージュのヒント！

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	



Val(ヴァル) de(ド) Loire(ロワール)(ロワール渓谷)

- ・ フランス最長 1,000km のロワール河流域に広がる栽培地。タイプも品種も非常にバラエティー豊か。
- ・ ジャルダン・ド・ラ・フランス(フランスの庭)と呼ばれる観光地としても有名。冷涼で湿潤な気候から、全体的に軽くてフルーティー、安価なものが多いため、パリジャンに最も親しまれているワイン。
- ・ 大きく 4 地区に分かれる。

3、アンリ・ブルジョワ プティブルジョワ ロゼ ド ピノノワール

Henri Bourgeois Petit Bourgeois Rose de Pinot Noir 2021

- ・ 産地 ヴアレドロワール地方 サントルにベルネ地区 サンセール地域
- ・ 品種 Pinot Noir 粘土石灰質

銘柄 ・IGP ヴァル・ド・ロワール

- ・ 生産者 Henri Bourgeois 収穫年 2021 年
- ・ アルコール度数 12.5%
- ・ 樽熟成
- ・ 供出温度 10～度前後 グラス中
- ・ 2560 円 ジャルックス



サンセールで 10 世代にわたって続く由緒ある家系で、本拠地はシャヴィニヨール。現当主ジャン・マリーの父アンリが 1955 年に元詰めを開始しました。パリに出向き、ピストロを 1 軒 1 軒回り、サンセールのワインをパリに広めたパイオニア的存在です。9 代目ジャン・マリー、10 代目にあたる次男アルノー、三男リオネル、甥のジャン・クリストフでドメーヌを切り盛りしています。

現在 72ha の畑を所有。サンセールの複雑な土壌を熟知し、モザイクのような区画から土地と伝統的なワイン造りに敬意を払い、丁寧なワイン造りを行っています。

喜びをもたらしてくれるエレガントで親しみやすい口ゼ

美味しそうな赤い果実の風味が広がるワインで、酸がフレッシュさと澆刺さをもたらします。グリルした肉料理や、サラダ、魚介の天ぷら、ヴェトナム風春巻きなどオリエンタルなお料理とも好相性。

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	

1、アメリカ合衆国 USA

年間生産量は**世界第 4 位**(新世界ではトップ)で、カリフォルニアワインが全土の約 9 割を占める。
州別生産量順位 : ①**カリフォルニア(80~90%)** ②ワシントン(全米 5%) ③ニューヨーク ④オレゴン

1920 年から 33 年までの禁酒法も乗り越え、1960 年後半からフランス高級ワイン用品種の栽培に取り組み、

カリフォルニア大学デビス校の研究により、カリフォルニアワインは大きく発展した。

カリフォルニア海流によって発生する霧がブドウ成長期の夏に涼しさを、冬に温かさを与える。

・政府認定の栽培地域 **AVA(American Viticultural Areas)**2020 年現在 AVA=約 210

2003 年からアルコール・タバコ課税および商業取引管理局 **TTB(Tax & Trade Bureau)**が管理。

・1978 年**ワイン法**制定、1983 年に改定され現在のワイン法となった。・**国内ワイン消費量世界最大国**

4、AU BON CLIMAT WINERY オーボンクリマワイナリー

Pinot Noir TSUBAKI LABEL

[2021] Santa Barbara County

- ・ 産地 **カリフォルニア州**
- ・ **California, USA Santa Barbara County**
- ・ ブドウ **Pinot Noir 100%** 石灰岩、砂利他
- ・ ミレジム 2021 年 Behind, Santa Maria 他
- ・ 仏産樽醗酵・熟成
- ・ 醸造は余計な手を加えずに、開放タンクにて野生酵母で発酵させる古典的な手法をとっています。



- ・ アルコール 13.5%
- ・ 一般小売価格 5,500 円～インポーター Jalux

世界的に高い知名度を持つサンタバーバラの巨匠ジム・クレンデネン。カリフォルニアでブルゴーニュスタイルのワインを造る先駆者

ブルゴーニュに強い拘りを持つサンタ・バーバラ地区の巨匠オー・ボン・クリマ・ワイナリーは、容貌魁偉なオーナーのジム・クレンデネンが、テロワールを表現したワインを造るために、1982 年カリフォルニア南部のサンタ・バーバラ地区に設立されました。

1970 年代前半サンタ・バーバラ地区のザガ・メサ・ワイナリーでワイン・メーカーとしてスタートし、フランスのボルドー地方、ブルゴーニュ地方で修行を積み重ね、中でもブルゴーニュには特に大きな影響を受け、巨匠アンリ・ジャイエに師事しました。

世界のベストワイナリーに選ばれた、カリフォルニアを代表する生産者オー・ボン・クリマ。

醸造過程においては余計な手を加えません。補糖や補酸それに培養酵母は基本的に使用せず、

開放タンクで野生酵母での発酵させる古典的な手法を尊重。ブルゴーニュワインを手本とし、ワイナリーのコンセプトは、「育った土地のユニークさを持っていて、

食事を通して楽しめる飲み飽きないワインを造ること」です。

ツバキラベルシリーズのエチケットに描かれているのは、ワインメイキングには欠かせない「酵母」の精霊。日本における現代アーティストの第一人者 椿昇氏のデザインとカリフォルニア・トップワインメーカーの一人であるクレンデネン氏のワインメイキングが融合して生まれた、日本限定リリースのシリーズ。日本びいきのクレンデネン氏は今まで 20 回以上来日。様々な経験を通じて日本を理解した上でワインをブレンドした、日本のための特別なキュヴェです。

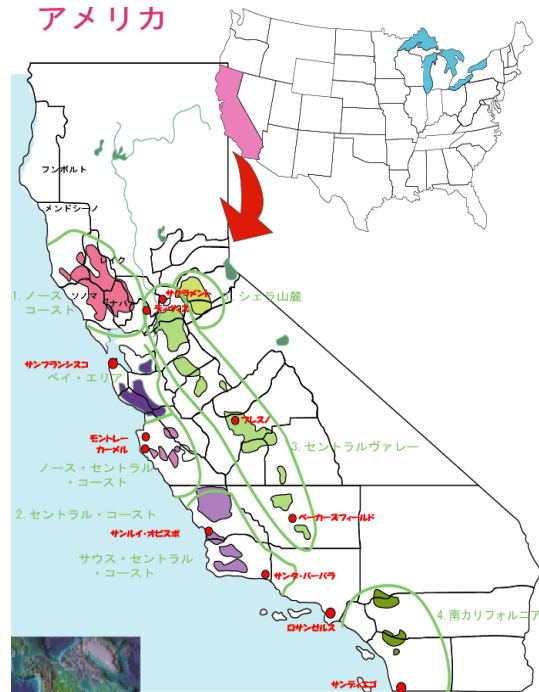
冷涼な太平洋の影響を強く受けるサンタ・バーバラは、

昼夜の気温差が大きく、ピノ・ノワールやシャルドネの生育に理想的な場所。

そのカウンティー内の素晴らしい畑の中からクレンデネン氏が、

特別に厳選したもののみをブレンドしています。残念ながら 2021 年 6 月死去されました。

アメリカ



外観	
香り	
味わい	
料理との相性	

Bourgogne

- ・ ボルドーとともに、4 世紀には銘醸地としての名声が確立されていた。しかし、ボルドーとは対比的に 1 種類の品種からワインを造る。

- 10～11 世紀クリュニー派、シトー派の 2 つの大きなカトリック修道院が誕生し、シトー派がワイン造りに大きく貢献した。15 世紀にはブルゴーニュ大公国として、現ベルギーやオランダまで領地にし、[百年戦争](#)では[イングランド](#)側についてフランス王と対抗し、フランス王室を凌ぐほど栄えた。フランス革命後、ナポレオン帝政時代に「反聖職主義」でブドウ畑は国が没収、細分化して農家に売り渡され、相続などを繰り返し、現在のスタイルになった。
- ーマコン地区ーブルゴーニュの白生産量の 70%を占める手ごろな価格の白ワイン産地。特に秀逸な村名が注目されている。本日は珍しいマコンの PinotNoir
- A O C タイプ
- Mâcon(マコン)-Villages(ヴィラージュ) B
- Pouilly(プイイ)-Fuissé(フイッセ) B
- (2020 年 よりプルミエクリュ昇格予定)

5, ROCHEBIN BOURGOGNE PINOT NOIR VIEILLES VIGNES

産地AOC *Bourgogne*ですが、マコンtの区画のぶどうです。

ブドウ ----- *pinot Noiry* 100%

樹齢 50 年以上の古木からとれるブドウを樽熟成。ピュアな果実味が自慢の大変コストパフォーマンスの高いワイン。

土壌 粘土石灰質マコン地区の中央に位置し、イジェ村を見下ろす「クロ・サン・ジェルマン」。ドメーヌ・ロシュバンの原点となった歴史的な区画。14ha 所有。標高 250～300m。日当たりの良い南西向き丘の中腹。粘土石灰質とシルト質土壌。

ミレジム ----- 2020 年除梗後、セメントタンク、または木製タンクにて 30℃以下で 2 週間の発酵。天然酵母使用。発酵中にデレスタージュで抽出を行い、10 日間の発酵後浸漬。フレンチオーク樽にて 12 カ月の熟成。軽くろ過。酵母 自然

アルコール ----- 13.5%

一般小売価格 ----- 2800 円～ インポーター 飯田

マコン地区の中心部、アゼ村に 1921 年から続くドメーヌ。56ha の所有畑は、標高 250～350m のなだらかな斜面に広がっており、抜群の水はけと太陽の恩恵を受ける好条件にあります。畑にはシャルドネ、ガメイ、ピノノワール、アリゴテが植えられています。最新の醸造設備からフレッシュでとても安定したワイン造りを行っています。2004 年からリュット・レゾネ栽培を実践し、2018 年に HVE（環境価値重視）認証を取得しました。さらに、2020 年から有機栽培にも取り組んでいます。

★マリアージュのヒント！

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	

村名

Premier Cru 26 Grand Cru9

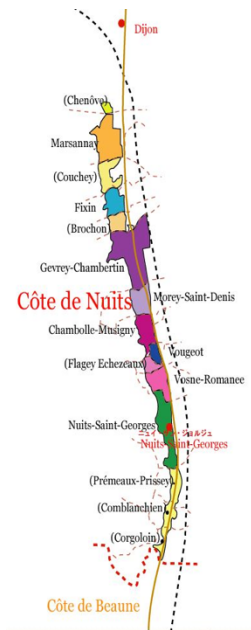
タイプ



ジュヴレ・シャンベルタン

**R 栽培面積 402.72ha ha あたりの最大収量は村名で 40ha、
Chambertin と Clos de bèsè は最大収量 35hl で、他の Grand cru は 37hl**

グランクリュ 9 つ有し、力強いワインを有むニュイ北部の名醸地



ジュヴレ・シャンベルタンは最高級の赤ワインを産出する村としては、コート・ドールの北限に位置している一番大きい村です。石灰岩に粘土や酸化鉄を多く含む土壌から生まれるワインは、骨格のしっかりとした長期熟成型。土やスパイスの香りが強くタンニン豊かですがっつりとしています。

1847 年以降、ジュヴェレ村という村名にこの村で最も有名なクリマであるシャンベルタンの名前をつないでジュヴェレ・シャンベルタンと呼んでいる。

力強く、華麗な色調であり、最も男性的なワイン。鮮やかな色調と華やかな香、舌ざわりはピロードで、酒質はリッチかつフルで、構成のしっかりとしたワイン。土のニュアンスと動物的な印象。



7 AOC Bourgogne 2020

ジャン・クロード・ボワセ ブルゴーニュ ピノ・ノワール

Jean Claude Boisset Bourgogne Pinot Noir

- ・ 産地 フランス ブルゴーニュ地方 コート・ドール県
- ・ AOC BOURGOGNE ブルゴーニュ
- ・ 品種 Pinot Noir
- ・ 収穫年 (ヴィンテージ 2020)
- ・ 生産者
- ・ 葡萄は完全に除梗し、破碎はせずに重力の力を利用してタンクに入れる。マセラシオンは、1 週間のコールド・マセラシオン(12°C)を含み、21-25 日間。醗酵には生来の酵母を使用(酵素やタンニンといった醸造用の添加物は一切使用しない)、時折ピジャージュを行う(最大 8 回) 澀引きをせずに澀の上で 10 ヶ月間熟成(新樽使用率 10%) 非常に繊細なオーク樽熟成が可能となるよう、低温で長時間トーストされたフランス産の樽を使用。
- ・ 供出温度 16 度前後 グラス中〜大 AL12.5% 4000 円
- ・ 料理 コック・オ・ヴァン(鶏肉の赤ワイン煮)、ジャンボンベルシエ
- ・ ブッフ・ブルギニオンヌ インポーター 日本種類販売株式会社



ブルゴーニュ・ワイン界のヌーベルバーグニュイ・サン・ジョルジュを本拠とする「ジャン＝クロード・ボワセ」社の会社設立は、1961 年。以来、ブルゴーニュ地区の著名ネゴシアンおよびドメーヌをその傘下に収めながら成長を遂げ、今やブルゴーニュ最大のワイングループとなりました。グループ社長の名前を冠した「ジャン＝クロード・ボワセ」ブランドは、グループのブランド戦略の柱として、高品質とブランドイメージを重要視しながら発展してきました。1985～87 年、ルナルディエールにワイン醸造所と樽貯蔵庫を建設。そして 2001 年、ウルスリヌに 17 世紀の修道院を改修したカーヴ(熟成庫：2500 樽分)を有する理想的な環境に拠点を移しました。2002 年にはルロワ社で経験を積んだ、若く優秀

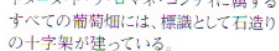
★マリアージュのヒント！

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	

官能とフィネス溢れる偉大な Grand Cru の名醸地

R

特級の標高は 250~300m で地質構成は複雑である。



7,Domaine Jean Tardy & Fils,

Bourgogne Passetougrain Vieilles Vignes 2018

産地 フランス ブルゴーニュ地方

- ・ AOC **Bourgogne Passetougrain**
- 品種 **Pinot Noir**
- 収穫年 **(ヴィンテージ 2017)**
- 生産者 **Domaine Jean Tardy & Fils**



- ・ 発酵 **自然酵母を使用**。ブドウ樹は低く剪定、収量をできるだけ抑さえ、醸造では、様々な成分の過剰な抽出を防ぐため、低温浸漬は4～5日、自然酵母による発酵は2週間、ピジャージュは4～5日の間、日に一回におさえています。
- ・ 熟成 **1～2年の古樽熟成**、
- ・ 供出温度 **16度前後** グラス中～大 **AL12.5%** **3500円** **インター飯田**
- ・ 料理 **コック・オ・ヴァン（鶏肉の赤ワイン煮）** **ブッフ・ブルギニヨヌ（牛肉の赤ワイン煮込み）**

ヴィクトル・ダルディによって、ヴォーヌ・ロマネ村のメオ・カミュゼ家とのメタヤージュ（ぶどう畑の小作賃貸契約）からスタートしたドメーヌです。

- ・ アンリ・ジャイエの系譜を思わせる素晴らしい醸造哲学のもと、ワインのキャラクターはエレガント&スムーズで、全体にピュアでクリスタル、生き生きとしたワインをつくっています。メオ・カミュゼのワインがここまで評価されたのはジャン・タルディの葡萄のおかげだ」とも風評されている今後楽しみなドメーヌです。しかも樹齢55年の古樹ブドウ（ヴィエイユ・ヴィーニュ）ならではの味わいで、パストゥグランのみならず並みのACブルゴーニュさえも超越しているのです。

★マリアージュのヒント！

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	

村名

タイプ

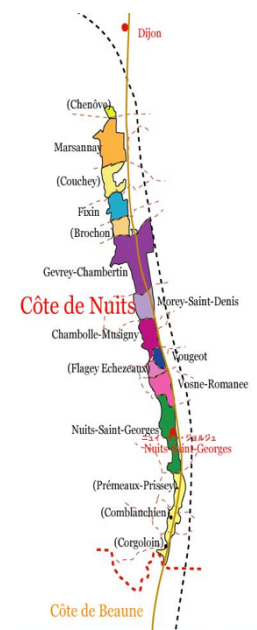
Premier Cru

Grand Cru

フィクサン
Fixin

BR

Premier Cru 8 Grand Cru なし



コストパフォーマンス高い **Gevrey-Chambertin** に似た長期熟成ワインを生み出す。

フィサンは頑健な果実味や土っぽいタンニンが豊かな筋肉質タイプの赤を多く産出している村です。南隣のジュヴレ・シャンベルタンのような壮麗さや優雅さがあまりないのでちょっと田舎っぽい印象を受けるかもしれません。

どこことなく、ジュヴレに似ていて、それを小ぶりにした印象だが、優れたものは1級の中でもコクがありリッチで、若いうちはやや土の味とタンニンがしっかりとした赤ワインを産出し、時間をかけて熟成する。赤ワインは非常の色が濃く、日の詰まったタンニンと力強いストラクチャーが特徴。

酸味も充分にあり、長く熟成する。斜面ではエレガント、ふもとでは肉付きのよいタイプが多い。

白ワインは若いうちはトロピカルフルーツのニュアンスが強いが、熟成するとミネラリーに変化する。

8, Fixin フィン Domaine Hervé Charlopin 2021

産地----- AOC Fixin フィン
ブドウ ----- *Pinot Noir*
土壌----- 粘土石灰岩
平均樹齢----- 38 年以上
2ha 7900 本
ミレジム----- 2021 年
醗酵、新樽率----- 醗酵：ステンレス・タンクにて主醗酵後、
オーク樽にてマロラクティック醗酵
熟成：オーク樽熟成 12 カ月（228L、新樽比率 30%）
酵母----- 自然
アルコール ----- 13%
一般小売価格 ----- 4500 円～ インポーター モトックス



Domaine Hervé Charlopin ドメヌ・エルヴェ・シャルロパン Marsannay

コート・ド・ニュイ地区の村名 A.O.C. でコスパといえばこのマルサネとフィサン。その中でもコスパ抜群のワインを提供してくれるのはこの生産者！

以前は売り先が無かったなんて嘘のよう。世界各国から引く手あまたの優れた品質対価格のワインを生み出している、良心的で有難い生産者。

父が所有していた 5 ヘクタール強を、現当主のエルヴェが引き継いだのは 1985 年。、1990 年に名前をエルヴェ・シャルロパンとしましたが、当時は販売先を持っておらず、97 年までバルク売りをしていました。しかし、そんな当時の話が嘘のように、現在ではコストパフォーマンスに優れた彼のワインは世界各国から引く手あまたです。

1998 年に自社元詰めを始めたばかりだが、フランス国内では既に人気のマルサネ所在の生産者。タンニンも感じますが、酸が見事に調和しておりバランスの良さを感じさせるワインです

★マリアージュのヒント！

外観	
香り	
味わい	
料理との相性	