

GILBERT PICQ & SES FILS

ジルベール ピク エ セ フィス



ディディエ ピク

日本市場で約 40 年愛され続ける生産者による ステンレスタンク熟成のシャブリの完成形

ジルベール ピク エ セ フィスは、1895 年から続く家族経営のドメーヌです。シャブリの南東にあるシシェ村に位置しています。1976 年に父ジルベールピクから引き継いだディディエ (1958 年生まれ/醸造責任者) とパスカル (1962 年生まれ/栽培責任者) の兄弟によってワイン造りが行われています。彼らのシャブリは、樽を一切使わず、その土地の持つ個性、テロワールを最大限に表現していることで知られており、近年、「ワイン アドヴォケイト」や「ヴィノス」でもステンレスタンク熟成のシャブリにおけるトップ生産者として注目されています。例えば、「ヴィノス」の評価では最新の 2022VT のプルミエ クリュ ヴォグロ (FD-139/9 月頃入荷予定) が 93-95 点の評価を得ていますが、これは同年のラヴノーのモンテ ド トネールやドーヴィサのレ クロと同じ点数となっています。弊社がピクを初めて訪問したのは 1983 年、輸入を開始したのは 1985

年のことです。社長の稲葉は、「いまだに初めてこのドメーヌへ行ったときの感動は忘れがたいものです。私も、このドメーヌを訪れて初めて、品質のよいシャブリがいかに長くよい状態を保ち続けるか、身をもって知らされました」と当時を振り返ります。それから約 40 年にわたり彼らのシャブリをご紹介出来ていることは本当に光栄であり、多くのお客様がピクのワインを楽しんでいることは大変喜ばしいことです。



ディディエと弊社社長の稲葉
~1995 年訪問時に撮影~

「シシェの静かな村に位置するこの小さなドメーヌは、シャブリの中でも最高級のワインのひとつであり、探し求める価値のある濃縮された鋭いシャブリの供給源だ。丁寧な農作業、控えめな収量、そしてステンレスタンクでの発酵と澱の上での熟成がこのアプローチの基本となっている。多くの高級アペラシオンを恥ずかしがらせるようないくつものキュヴェを含む一連の AOC シャブリのボトルは、ヴォークパンとヴォグロの 2 つのプルミエ クリュによって補完されている。ピクのワインが専門家だけのものになっているのは、シャブリのグラン クリュの斜面を所有していないからなのだろうか？ 理由が何であれ、それは彼のワインの品質とは何の関係もないことは明白であり、そのワインは深みとディテール、力強さと純粋さの調和においてこの地域で最高のワインの一つに数えられる。心からおすすめのワイナリーだ」 — 「ワイン アドヴォケイト 2019.8.31」より



特有のテロワールとミネラル、区画ごとの個性を表現するため、野生酵母による発酵、100%ステンレスタンクでの醸造を行う。

ジルベール ピク エ セ フィスでは現在、シャブリの葡萄畑を約 14ha 所有しています。シャブリの土壌は粘土を含む石灰岩、牡蠣の貝殻の化石を含むジュラ紀後期のキンメリジャンの地層です。この土壌がワインにミネラルや火打石の要素をもたらします。ジルベール ピクでは 2006 年から、野生酵母だけで発酵させるようになりました。野生酵母のみの発酵は、葡萄が 100%健全でなければなりません。そのため、畑とセラーで厳しい選別を行っています。また、選別酵母と比べるとアルコール発酵が終わるのにより長い時間がかかります。ディディエは、澱が循環することでワインがよりリッチになると考えています。

醸造には木樽を一切使わず、ステンレスタンクのみでワインを造り出すのもこだわりです。これによって、シャブリが持つミネラルを明確に表現できると言います。熟成期間はヴィンテージによって異なりますが、澱と共に最低でも 12 ヶ月熟成させています。また、キュヴェによっては 18 ヶ月程度の熟成を行うこともあります。例えば、ドシュ ラ キャリエールの 2022VT は 2024 年 3 月に瓶詰めしており、17~18 ヶ月程度の熟成を行なうことで、葡萄が持つポテンシャルを引き出しています。ディディエは、品質の良い健全な葡萄であれば、ワインを長く熟成させることができると話します。また冬の間、セラーの扉を開け、冷たい外気を入れ、数日間かけてゆっくりとタンクを冷却し、酒石を落とします。短時間で急激に冷却して酒石を落とすより、ワインに与える影響は大幅に少なくなります。ピクのシャブリに感じるまったく無駄のない均整のとれた美しさは、葡萄の品質の高さと、このような時間をかけた丁寧な造りにあります。

ディディエが「美しいヴィンテージ」と語る 2022VT

今回ご紹介するのは、質、量ともに素晴らしいヴィンテージとなった 2022VT の AOC シャブリです。複数区画の葡萄をブレンドして造るスタンダード キュヴェ「シャブリ (FD-135)」、2022VT が初めてのリリースとなる、単一区画ヴォークレールの葡萄で仕込んだ「シャブリ ヴォークレール (FD-134)」、ブルミエクリュのヴォークパンに立地的にも近く、味わいにも共通項がある単一区画「シャブリ アン ヴォデコルス (FD-136)」、樹齢 60 年以上の区画のみを厳選して造り上げる「シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ (FD-138)」のご用意がございます。また、「シャブリ ドウシュ ラ キャリエール (FD-137)」、「シャブリ プルミエ クリュ ヴォグロ (FD-139)」、「シャブリ プルミエ クリュ ヴォークパン (FD-140)」は 9~10 月頃の入荷を予定しています。



「シシエに居を構える、きわめて優れた小さなドメーヌ」

ジャスパー モリス/『ブルゴーニュワイン大全』

「ディディエ ピクのこのコレクションには本当に感銘を受けた。」

(中略)特に、村名キュヴェのいくつかは信じられないほど美味しい」

アントニオ ガッローニ/『ヴィノス 2020.7』

「私がしばしばシャブリで最も価値のあるワインのひとつと評してきた

(そして私自身の買い物リストにも定期的に入る)これらのワインが、最も謙虚で実直、愛想がよく熱心な(しかも誇張表現には無頓着な)葡萄栽培者のひとりだと私が認識するようになった人物によって栽培され、醸造されていることは、おそらく偶然ではないだろう」

デイヴィッド シルトクネヒト/『ワイン アドヴォケート 2013.8.29』

ディディエの親友が特に気に入っていた区画からのファーストリリース
当社と取引を始めた1985年と、1986年に植樹した葡萄から造られます



シャブリ ヴォークレール 2022 **[NEW]**

Chablis Vauclaire

ヴィノス 2023.7

91-93点

「ヴォークレール」はスラン川の左岸、ヴォグロとドシュ キャリエールの近くに位置する単一区画で、日本市場に初めてピクのシャブリが輸出された1985年と、その翌年の1986年に植樹されました。畑の標高は200m、土壌はジュラ後期のキンメリジャンの粘土石灰質で水はけのよい土壌です。収穫は手摘みで行います。発酵はステンレスタンクで行います。熟成もステンレスタンクで綺麗な澱と共に寝かせます。単一で仕込むことでその良さが際立ち、レモンを思わせる柑橘系のフレッシュなアロマがあり、素晴らしくバランスが取れています。

ディディエ ピクはすべて区画ごとに醸造し、それらをブレンドしてスタンダードのAOC シャブリにしていますが、ディディエの隣人で親友の一人であった故ジャン・レイがこの区画を特に気に入っていたため、彼との思い出のために2022VTを初めてスタンダードのシャブリにブレンドせず、一部を単独キュヴェとして瓶詰することにしました。このワインはヴォデコルスと同様に、十分な収穫量があり、素晴らしい品質が得られたヴィンテージにのみ生産されます。

★「ヴィノス 2023.7」91-93点。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/シャブリ 等級：A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FD-134/JAN：4935919961349/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

「2022VTのシャブリ ヴォークレールは1.65ヘクタールの区画から単一で初めてボトリングされたもの。チャーミングでかすかにチョコクを思わせるブーケがグラスの中で美しく開き、黄色いプラムやジャスミンの要素が加わる。口に含むと非常にバランスが良く、きりりとした酸があり、オレンジの皮やホワイトペッパーのニュアンスが漂う。クラシックなスタイルで、スタンダードのシャブリに比べるとフィニッシュにより深みを感じる。素晴らしいデビューを飾るワインだ」
——「ヴィノス 2023.7」より

1985年から約40年もの間輸入を続けてきました ジルベール ピクの名刺代わりの1本です

シャブリ 2022

Chablis

ヴィノス 2023.7

89-90点

ジルベール ピクのスタンダード キュヴェであるこのAOCシャブリは1985年から取り扱っていますが、いつもその品質はシャブリに期待する以上のものがあり、一般的なネゴシアンワインとは比べものにならないほどです。ディディエとは初めて訪問した1983年からの付き合いですが、当時はまだ「ワイン アドヴォケイト」のロバート パーカーも弁護士を続けながらワインのレビューをしていたほどで、ワイン評論の黎明期ともいえる時代のことです。今年の5月に訪問した際、「私たちが初めて輸出した先が稲葉（日本）ではなかったかな。ちょうど40年くらい経つんじゃないか？」とディディエは嬉しそうに話していました。今では「ワイン アドヴォケイト」、「ヴィノス」、「デカンター」等の著名なワインガイドで最高峰の生産者として評価されており、世界中から引き合いになるほどのシャブリを手掛けていますが、約40年にも及ぶ信頼関係から、すべてのキュヴェを安定的に分けていただいています。

このスタンダード キュヴェは、シシエ村の5つの区画の葡萄を別々に醸造し、ブレンドすることで1つのキュヴェとしてリリースしています。標高は150~200m、東向きと北東向きです。土壌は粘土を豊富に含む石灰岩、牡蠣の貝殻の化石を含むジュラ紀後期のキンメリジャンで、ワインにミネラルや火打石の要素を与えます。植栽密度は6,000本/ha。収穫量は55hL/haです。ステンレスタンクで11~13度に保ち12ヶ月熟成させます。ほのかに緑がかった透明感のある色合い。香りの凝縮度が高く、グレープフルーツ、ライム、蜂蜜の香り、鉄をなめているかのようなミネラル感があります。酸味は爽やかでライムを搾ったような印象です。

★「ヴィノス 2023.7」89-90点。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/シャブリ 等級：A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで12ヶ月

品番：FD-135/JAN：4935919961356/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年9月時点のものです。

ヴォークパンやブランショに似た風味を持つ AC シャブリ 他の畑よりも粘土が多く、リッチな味わいがあります

シャブリ アン ヴォデコルス 2022

Chablis En Vaudécorse

アン ヴォデコルスは、ブルミエ クリュ ヴォークパンの前にあり、土壌も一緒に、テロワールも共通します。しかも完全に南向き。標高は 180m の緩やかな斜面です。ヴォークパンの土壌やテロワールはグラン クリュのブランショにも似ているため、ヴォデコルスも近い印象を楽しむことが出来ます。また、土壌の専門家に見てもらったところ、表面から 80cm 下は岩盤だと分かりました。根が岩盤の間に入っていきため、ミネラル分が豊かなワインになります。また、他の畑よりも粘土の割合が多く、リッチな味わいになるそうです。樹の仕立てが小さいことと葡萄の実が小さいことで、収穫量が限られます。植栽密度は 5,500 本/ha。収穫量は 40hL/ha です。11~13 度に保ち、ステンレスタンクで 12 ヶ月熟成させます。葡萄が完熟した状態で収穫するため、ワインに集約感があります。口あたりに少し甘さがあり、さらにきりっとしたシャブリらしい酸が顕著に感じられます。

★「ヴィノス 2023.7」91-93 点。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/シャブリ 等級：A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：FD-136 / JAN：4935919961363 / 容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

ヴィノス 2023.7

91-93 点



樹齢 60 年以上の古木が生む凝縮感を表現したキュヴェ ノーマル シャブリとは全く異なる個性を持っています

シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2022

Chablis Vieilles Vignes

このワインは、なんと 60 年以上の樹齢の葡萄を使っていて、良いヴィンテージにしか造りません。畑は 3 つの区画に分かれていて、2 つ (合計 0.8ha) はスラン川の右岸 (東側) にあります。シャブリに典型的なキンメリジャン土壌で、「オストレア ヴィルギュラ」と呼ばれる牡蠣の化石が混ざっています。もう 1 つの区画はスラン川の左岸 (西側) にあり、石混じりの土壌です。右岸の畑のひとつは、1950 年代に祖父ピエール ピクによって植えられたもの。残り 2 つは、1970 年代に、ディディエとパスカルがドメーヌの仕事に加わった際に購入したものです。標高 180m で、丘陵地の高台、斜面。東向きと南西向きです。植栽密度は 5,500 本/ha。途中でスティラージュを行います。回数は年によって異なります。そのため果実味をストレートに持ち、クリーンでまろやかな味わいを感じられます。11~13 度に保ち、ステンレスタンクで 12 ヶ月熟成させます。レモンのようなさわやかな酸があり、スタンダードとは全く違うスタイルです。

★「ヴィノス 2023.7」90-92 点。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/シャブリ 等級：A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：FD-138 / JAN：4935919961387 / 容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

ヴィノス 2023.7

90-92 点

