Domaine Daniel-Etienne Defaix（ドメーヌ ダニエル = エティエンヌ · ドゥフェ）



ダニエル = エティエンヌ · ドゥフェはシャブリでも最も古いエステートの1つで、シャトーは 800 年の歴史を持ちます。今から約千年前、ポンティニーの修道士たちが偉大な葡萄畑の土壌を選択し「シャブリ」が生まれたのですが、18 世紀以降、祖先のエティエンヌ= ポール· ドュ· ジェール· ド· ラ· クロワ· ドゥフェがその葡萄栽培とワイン醸造の伝統を継続していきました。
今日、修道士から生まれた偉大な呼称と代々受け継がれてきた伝統は、Daniel-Etienne Defaix によって守られているのです。
26ha の畑を所有し、ポンティニー修道士たちが手掛けていたこの特別な場所での栽培を今でも続けています。クリーンで健康的な畑は、品質の高い葡萄、つまりは品質の高いワインを生み出すという確信に基づき、伝統的な畑での作業は現在でも行われています。

ダニエル = エティエンヌ · ドゥフェでは、 バトナージュは亜硫酸を添加することなくマロラクティック発酵により発生した炭酸ガスとともに 18 ヶ月間毎月行います。「 自己消化 」と呼ばれるこの酵母の自己破壊が、 テロワール特有の香りと共にワインを豊かにするのです。
清澄と濾過は行わない場合もあります （期待しているものを取り除くことはしません）。
瓶詰めされたワインは、 リリースされる前に 6 ～ 12 ヵ月間セラーで寝かされます。 この時点でシャブリは 2 年、プルミエ · クリュは 4 ～ 6 年の時を経ています。
年間 17 万本を生産し、およそ 50% は輸出。 残り 50% は主にフランス国内のレストラン 500 軒 (ミシュラン星付レストラン、ルレ · エ · シャトー加盟レストラン、オーベルジュ) に販売されます。
長期間寝かせて花開く先祖からのスタイルを忠実に守った本来のシャブリが、 専門家から今なお強い支持を得ているのです。









商品名	年代	容量 (ml)	種類	入数	参考小売価格	備考 / POS
< AC CHABLIS >						
シャブリ レ - ヴィエイユ - ヴィーニュ Chablis Les Vieilles Vignes	2020	750	白	12	(¥ 7,700) ¥ 7,000	入荷待ち
100% シャルドネ (平均樹齢 47 年 / 最古 1905 年)。天然酵母で発酵。マロラクティック発酵後、澱と共に 12 ヶ月バトナージュ。 アルコール 12.5% しっかりとした果実味と豊富なミネラルが特徴的。リッチなボディでありながらフレッシュな柑橘系果実とクリーンなスタイルは秀逸。 Cellar Tracker 90pt,						
< PREMIER CRU >						
シャブリ プルミエ - クリュ ヴァイヨン Chablis Premier Cru Vaillon	2013	750	白	12	(¥ 14,080) ¥ 12,800	入荷待ち
100% シャルドネ。天然酵母で発酵。マロラクティック発酵後、澱と共に 18 ヶ月バトナージュ。 アルコール 13.0% 熟成による重厚な香りと深いコク、パワフルなスタイルが特徴的。硬質なミネラルが和らぎ、フレッシュさを保ったまま飲み頃を迎えている。						
シャブリ プルミエ - クリュ レ - リス Chablis Premier Cru Les Lys	2013	750	白	12	(¥ 14,080) ¥ 12,800	入荷待ち
100% シャルドネ。天然酵母で発酵。マロラクティック発酵後、澱と共に 18 ヶ月バトナージュ。 アルコール 13.0% ポンティニー修道士が初めて葡萄を植えた「ヴァイヨン」「レ · リス」「コート · ド · レシェ」の中でも最も高貴。ハチミツのような熟成感としっかりとした酸が特徴的。						
シャブリ プルミエ - クリュ コート - ド - レシェ Chablis Premier Cru Côte de Léchet	2010	750	白	12	(¥ 14,080) ¥ 12,800	入荷待ち
100% シャルドネ。天然酵母で発酵。マロラクティック発酵後、澱と共に 18 ヶ月バトナージュ。 アルコール 13.0% 柑橘系果実に独特のミネラルが溶け込んだリッチなシャブリ。フレッシュさを保ちつつ、長期熟成によるまろやかさと奥行きを持った円熟スタイル。						
< GRAND CRU >						
シャブリ グラン - クリュ ブランショ Chablis Grand Cru Blanchots	2012	750	白	12	(¥ 31,900) ¥ 29,000	限定品
100% シャルドネ。天然酵母で発酵。マロラクティック発酵後、澱と共に 18 ヶ月バトナージュ。 アルコール 13.0% デリケートで香り豊かな「ブランショ」。バラを思わせる香りで、ハチミツとミネラルにリコリスのニュアンス。シルキーな口当たりと魅惑的なストラクチャーが特徴的。						
シャブリ グラン - クリュ レ - グルヌイユ Chablis Grand Cru Les Grenouilles	2012	750	白	12	(¥ 31,900) ¥ 29,000	限定品
100% シャルドネ。天然酵母で発酵。マロラクティック発酵後、澱と共に 18 ヶ月バトナージュ。 アルコール 13.0% 5 人のみが所有するシャブリで最も小さなグランクリュ(1960 年植樹)。シャブリの宝石とも呼ばれる希少で特別なワイン。繊細かつ柔らかで美しいスタイル。						