

## Alexandre Fefeu

アレクサンドル・フー

Alexandre Fefeu

### クラシックなスタイルと現代的な感性を融合させた超小規模ガレージ・ワイナリー

**ワイン造り** 健全で、フレッシュで、クリーンで品質が高いぶどうを収穫するために、畑仕事を丁寧に行う。収穫を適正な時期に行い、すべて手摘みでぶどうがつぶれない小さめの箱で丁寧に収穫して、酸化を防ぐために収穫後迅速に2時間以内にプレスする。1ha弱の小規模ワイナリーだからできる丁寧な手作業。ミネラル感、美しい酸があり、樽醗酵・熟成によるまろやかでバランスが良く、ストラクチャーのある余韻の長いワイン。



**歴史** 穀物が植えられていた畑に祖父が1993年にぶどうを植え替えた。2015年からは現在オーナー・ワインメーカーであるAlexandre Fefeu(アレクサンドル・フー)が畑仕事を行う。2021年以前はぶどうをネゴシアンに販売していたが、2022年からはAlexandreがファミリーで初めてワイン造りを始める。2022年がファースト・ヴィンテージ。

**生産者** 1990年生まれ。幼少時代から祖父の葡萄畑になじみ、22歳からは自社畑の剪定を行う。7年間シャブリのワイナリーと家族のPetit Chablisの畑仕事の手伝いをしたのち、オーストラリアやアジアに人生修行の旅に出る。2020年から2年間はPatrick Piuzeで働き、多くを学び、影響を大きく受けて、ワイン造りに対する自信とモチベーションを授けてもらった。



**イルーエル村(Yrouerre)** シャブリの中心地から東へ約10km。丘陵地で250m前後の標高で、風通しが良いが、南向き斜面は同時に日照量は豊富。

**畑** Fontaine de Chauleという区画4ha の中の0.97ha。畑から200mのところには泉がある標高が300m前後の小高い丘で、昼夜の寒暖の差が大きい。風通しがよく冷涼、かつ、日照量の多い南向きの緩やかな斜面。キンメリジャン、粘土質土壌でアンモナイトの化石も含まれている。



**栽培** 1993年にAlexandreの祖父が植樹。6,000本/ha。Alexandreは2012年に剪定を行い、2015年からはこの畑の栽培を行う。Biologiqueの認証取得していないが、化学的な要素を排除した自然な形のリュット・リゾネ栽培。

**醸造** 天然酵母にて、約1/4を樽、約3/4を金属製タンクにて醗酵して6か月間熟成。

# Alexandre Fefeu

アレクサンドル・フー

## Petit Chablis Fontaine de Chaule 2023

### プティ・シャブリ フォンテーヌ・ド・ショール

シャブリ村の中心地から東に約10km、Poilly-sur-SereinとYrouerreの境界の起伏のある丘陵地。畑でのフィールドワークを最重要と考え、また、適切な熟度とフレッシュなジュースからワイン造りをしており、栽培・醸造において極力加えたり足したりしないことを基本としている。2022年のファースト・ヴィンテージですすでに地元では高い評価を得ている。

タイプ : 白ワイン

アルコール : 12.5%

ヴィンテージ : 2023

ぶどう品種 : Chardonnay

畑 : 0.97haの単一畑、緩やかな南向きのキンメリジャン土壌。

醗酵 : 天然酵母、全房プレス、1/4旧樽(225 l, 600 l) + 3/4金属製タンクにて醗酵・熟成(6か月)

品番 112AF0123 750ml/6

5,500円

