

J.P.&CHARLY THEVENET

ジャン・ポール & チャーリー・テヴネ/ボジョレー

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス:03-3584-2681】



2018年より表記を変更し、ジャン・ポール & チャーリー・テヴネに。醸造はどちらも元々チャーリーが担当。



左) 息子チャーリー・テヴネ
右) 父親ジャン・ポール・テヴネ

古典的と現代的ボジョレー

自然派4人のギャング

70年代のボジョレーは化学薬品が全盛期でとにかく大量生産の産地でした。収量は多く、熟していない果実が収穫され、質の低い葡萄を補完する為にシャブリザシオンと多過ぎるSO2添加が当たり前でした。

この酷い状況に変化をもたらしたのが「ジュール・ショヴェ」に学んだ「マルセル・ラピエール」でした。これに続いたのが「ギイ・ブルトン」「ジャン・フォワイユール」、そして「ジャン・ポール・テヴネ」でした。この4人はボジョレーのギャング4人組と称され、ブルゴーニュの自然派の父となっていました。

30年変わらない規模

彼等の自然なワイン造りは世界で賞賛され、「マルセル・ラピエール」「ギイ・ブルトン」「ジャン・フォワイユール」「ジャン・ポール・テヴネ」は大人気になり、畠を拡張していきます。しかし、ジャン・ポールだけは違いました。ほとんど畠を拡張することなく、ワイン・サロンに出品することもなく、ワインを理解してくれる昔からの顧客だけにワインを届けています。規模の拡大によって増える仕事（販促や宣伝）を嫌ったと自分の手で、自分の見える範囲での栽培・醸造こそがジャン・ポールの理想だったからです。

10年前に息子、チャーリーがドメーヌに参加。別ブランド「チャーリー・テヴネ」でレニエを作り始めましたが2018年より「ジャン・ポール&チャーリー・テヴネ」として栽培・醸造共に親子2人で行うようになりました。

特徴的なワインテージ

2016: エルニーニョ現象の年でいつもと違う気候を経験した。ブルゴーニュよりボジョレーは優れている。少し肉厚で噛み締めるような果実を楽しめる。

2017: 霽害で葡萄を失ったが、その分残った葡萄は凝縮した。比較的冷涼だったので詰まった果実がありながらもしっかり美味しい酸を残している。素晴らしい年。

2018: ここ数年は早熟な葡萄だったが、この年はゆっくり熟した葡萄は複雑味を有していた。アルコールは低めで飲み心地のよい柔らかいボジョレーになった。

モルゴン・ヴィエイユ・ヴィーニュ 2017, 2018

1900年と1965年に植樹した樹齢100~45年の非常に古い畠で5ha。標高は200mで砂を少し含む酸化的花崗岩土壌。収穫後、全房のまま伝統的セメントタンクに投入。野生酵母のみ、セミ・マセラシオンカルボニックで発酵。樹齢が高いのでマセラシオンは長めで15~25日間。古バリックで9ヶ月間熟成してからボトリング。ノン・フィルター。力強いエキス感と旨味は樹齢の高いモルゴンならでは。

レニエ・グラニエ・エ・グラニット 2016, 2017, 2018

レニエは広いのでスタイルが解り難いが、この畠は1932年と1946年に植樹された畠で標高250m。少し冷涼な区画。酸化したピンク色の花崗岩土壌でフレッシュさやミネラル感を強く表現する。モルゴン以上に収量を制限している。収穫後、全房のまま伝統的セメントタンクに投入。野生酵母のみ、セミ・マセラシオンカルボニックで発酵。バリックには入れず、9ヶ月間、セメントタンクで熟成してボトリング。よりフレッシュで透明感がある。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3087	Morgon Vieilles Vignes モルゴン・ヴィエイユ・ヴィーニュ	2017	赤	750	4,800	ジャン・ポール	36 本	本
A4702	Morgon Vieilles Vignes モルゴン・ヴィエイユ・ヴィーニュ	2018	赤	750	4,800	ジャン・ポール&チャーリー	360 本	本
A2056	Regnie "Grains et Granit" レニエ・グラニエ・エ・グラニット	2016	赤	750	3,600	チャーリー	360 本	本
A3086	Regnie "Grains et Granit" レニエ・グラニエ・エ・グラニット	2017	赤	750	3,900	チャーリー	420 本	本
A4703	Regnie "Grains et Granit" レニエ・グラニエ・エ・グラニット	2018	赤	750	3,900	ジャン・ポール&チャーリー	600 本	本

貴店名	担当者様	電話番号
-----	------	------

帳合酒販店	希望納品日	月	日
-------	-------	---	---



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM