

Guiborat Fils(ギボラ フィス)

シャンパーニュ・ギボラの始まりは1890年。5代目となる現在の当主リシャールの曾曾祖父（リモージュで石切り職人だった）がシャンパーニュに移り住み、ブドウ栽培を始める。彼の孫娘（リシャールの祖母）がメゾンを継承した時に、自身でシャンパーニュ醸造を開始、時は戦後の1946年だった。厳しい戦渦をくぐり抜けながら気丈にメゾンを切り盛りしていた祖母だったが、不幸にも戦争で夫を亡くしたことをきっかけに、リシャールの叔父が、1953年から1972年までメゾンを後継。その後は長年関わってきた従業員たちによって盛り立てられてきたが、1995年から、地元シャンパーニュでのブドウ栽培、醸造の習得を終え勢いに乗る若きリシャールが継承している。

スタイルは純真で素朴、なつかしさを感じる親しみやすい味わいである。所有面積は8haだが4分の3はグラン・メゾンに販売し、最も古木のシャルドネの畑3区画とピノムニエの区画、トータル約3ha分のみで独自のキュヴェを造っている。畑作業はリュット・レゾネを採用している。

畑、醸造過程

自社シャンパーニュ用のブドウ畑は4区画で、コート・ド・ブランのクラマン、シュイイ、オワリーの3つの畑においてシャルドネを、そしてマルヌ渓谷エペルネ近辺のマルドゥイユではピノムニエを栽培している。

シュイイ：樹齢40年 0.5haの南東向き斜面（深いアロマとフィネスを与える）

樹齢60年のVV 1.5haの北向き斜面（繊細さと力強い酸味を与える）

オワリー：樹齢42年 0.25haの平地（力強さを与える）

クラマン：樹齢22年 0.4haの平地（エレガントさを与える）

マルドゥイユ：樹齢35年 0.75haの斜面でフルーティでしなやかな味わいになる。

コート・ド・ブランの土壌は、「クレイ・シャンプノワーズ」と呼ばれるシャンパーニュ地方独特の白亜質で、雨量の多い時は水分をすばやく地下深くに吸収し、乾燥した時は細い管から少しずつ水を引き上げるように、地下から水分を供給できるという利点がある。コート・ド・ブランで95%を占めるシャルドネは、繊細でエレガント、洗練されていてフレッシュなのが特徴。コート・ド・ブランはエペルネの南から15km細長く続き、シュイイーやクラマンといった北に位置するクリュはより骨格がしっかりと力強く、南に行くほど繊細で鋭敏な印象を与える。また他地域と比べ、樹齢50年以上のヴィエイユ・ヴィーニュは非常に希少とされている。

ムニエがメインのマルドゥイユはマルヌ渓谷の最も東のエペルネ近辺に位置し、粘土泥灰土により石灰質が混じった土壌。フルーティかつたくましくがっしりとした印象を与える。

化学肥料は使用せず、オーガニックの堆肥を使用。収穫は手摘みで 50 キロ入りのケースで運ばれ、すぐに空気圧式プレス機へ。2000 キロ入りのプレス機（通常の半分の大きさ）で、トータル 12.75hl のぶどうジュースを搾汁する。（10.25Hl のキュヴェと 2.5Hl のタイユ。）その後 12 時間ジュースを静かに休ませ、液体から沈殿物を取り除く。区画ごとに、25 から 50hl 入りのステンレス又はエナメルでコーティングされた発酵槽に分けて発酵。発酵温度は 20 度。マロラクティック発酵も行う。

ブリュット・トラディション：40%はマルデュイユのピノ・ムニエ。60%は、オワリー、クラマン、シュイイのシャルドネをブレンド。2004 年のリザーブワインベース。
希望小売価格 ¥4000-

