

Philippe Chavy

フィリップ・シャヴィー

ピュリニー村の 気鋭の造り手



最高品質のブルゴーニュを
造る情熱と知識をもつ

フィリップ・シャヴィー。

彼は土や月のサイクルまでも利用し、
葡萄本来の力が最大限に生かせるような
手法をとっている

フィリップ・シャヴィーは生産者の両親のもとに生まれ。母はムルソーのロピト家、父はピュリニーのシャヴィー家で、ムルソー、ピュリニー・モンラッシュェ、サン・トーバン合わせて12ヘクタールの畑を所有しています。10年前、4ヘクタールの小さな畑でピュリニーとムルソーを生産していましたが、2002年より、父の8ヘクタールのぶどう畑のおかげで伝統的なブルゴーニュのワインをぶどう栽培から瓶詰めまで行うことができるようになりました。

畑では、植物、土の能力をさらに引き出す努力を行っているので、仕事を遂行する上で自然、そして月のサイクルを尊重しています。病気からの保護を極力減らすと共に、収量を抑える努力をしています。

スタイリッシュな味わいで高い品質を造り出しています。こうしてできたワインは、アメリカ、イギリス、ドイツで売れ行きが良く、フランス国内においても需要がありル・モンラッシュェ、ラムロワーズ（3星）などの素晴らしいレストランで愛飲されています。

