

# 枯れ葉 土 スパイス 畑を味わうジュヴレ・シャンベルタン

ジュヴレ・シャンベルタン マチュードブルーリイ  
Gevrey Chambertin Matthieu de Brully

## コート・ド・ニュイらしい肉厚なイメージを 基本に忠実に表現



深くダークな色合いと粘度の高い液体からは、エキス分の豊富さが想像される。香りを試してみる。力強い「枯れ葉」と「土」の香り。私は畑から来たのだと言わんばかりの、まるでしっかりとモヤが包む畑の中でぶどうの木根元に顔を近づけたような感覚。それから、やや甘いラグーソースのような肉のエネルギーギッシュな香り。フワッとスモーキーな樽香。

口に含む。ラグーのニュアンスが、肉を噛んだような旨みをともなってストラクチャーを押し広げる。そこへ、バルサミコのようにちょっとした甘さを伴った酸が味わいを引き締めに来て来る。濃く、厚く、太い酸。広がりとしつこさを繰り返す多彩な味わいを、ハーブのようなスパイス香とスモーキーな樽香が更にその多彩さを一段上へ押し上げる。最後には、まるで収穫を終えた畑のように、ぶどうの実がその旨みをじんわりと舌に残して余韻となる。

畑が見えてきそうな思いのするジュヴレ・シャンベルタン。



## Technical Sheet

ワイン名	ジュヴレ・シャンベルタン マチュードブルーリイ Gevrey Chambertin Matthieu de Brully
クラス	AOC Gevrey Chambertin
生産者	ドメーヌ・ルウ・パール・エ・フィス Domaine Roux Père Et Fils サントーバン村に醸造所を構える、20人を超える大家族経営のドメーヌ。ブルゴーニュの至る所に畑を所有。その土壌のテロワールを最大限に引き出し、数々の個性あるブルゴーニュワインを生み出す。
産地	フランス ブルゴーニュ地方 コート・ド・ニュイ地区 ジュヴレ・シャンベルタン村
セパージュ	100%ピノ・ノワール
タイプ	赤
畑	泥灰土・粘度石灰質 魚貝類の化石が堆積した地層が見られ、成分の多様性に富む 東南向き斜面に位置 収穫は手摘み
醸造 熟成	ステンレスタンクにて 15 日間発酵 熟成は木樽 (35%新樽) にて 15-18 カ月
ALC %	13.0%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ [www.wine-labo.jp](http://www.wine-labo.jp)

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail [info@wine-labo.jp](mailto:info@wine-labo.jp) TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページ  
からもダウンロードできます。