

## 岩塩のイメージと透明な水の美味しさ

サン・ヴェラン マチュードブルーリイ  
Saint-Veran Matthieu de Brully

### マコネのテロワールをサントーバン村の銘醸造家が醸す



つややかな黄色の液体はグラスの内側をスッと滑る。ぶどう果汁が自然に持っている甘い蜜香がふわり。でもその蜜よりも主張してくる何かのイメージがある。スモーキーというほど強いものではないけれども、石に鼻を近づけたような、或いは誰かが立てた砂煙が空気から消えて無くなる間際のような、仄かなニュアンスがフワッと香りに交じる。

味わいを試してみる。香りで感じた石のイメージは、そのまま引き継がれて岩塩のようなものに代わる。塩気を帯びたやや硬い旨みの塊が味わいの中心をなす。その岩塩の周りを包む味わいに派手さは感じられない。むしろ透明な「水」を感じる。ぶどうの木という天然のポンプが、土の下から吸い上げた純粋な水の味がする。少し硬度のある天然水に塩を足したようなイメージは、体をクリアに、涼しくさせてくれる思いがする。

マコネの土壌が持つ、独特の柔らかく瑞々しいミネラル。そのテロワールをシンプルに美しく表現したサンヴェラン。



### Technical Sheet

ワイン名	サン・ヴェラン マチュードブルーリイ Saint-Veran Matthieu de Brully
クラス	AOC Saint-Veran
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 マコネ地区 サン・ヴェラン村
セパージュ	100%シャルドネ
タイプ	白
畑	粘土石灰質
醸造 熟成	温度コントロール下で発酵 滓とともにステンレスタンクで6か月熟成
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。