

1級畑ならではの凛としたミネラル

シャブリ・プルミエ・クリュ・ドメーヌ・ド・ボーヴォワ
Chablis 1er Cru Fourchaume Domaine de Beauvais

白い花、レモンの砂糖漬け、樽のバニラ香、旨味と塩味



色合いはややゴールドを帯びた明るめのイエロー。グラスを傾けると、ワインの脚は素早く落ちるが僅かな粘り気が感じられる。

香りの印象では、まずは果実香よりも樽香。樽熟成の割合は20%(残り80%はステンレスタンク熟成)に留めているので、存在感は強すぎず、ほんのり。そのほんのりな樽香には、真新しい新樽ならではの「出来立ての檜風呂」を思わせる若木のニュアンスがあり心地よい。

そこへレモンの砂糖漬けのような甘酸っぱいイメージ、白い花を思わせる香水のような小洒落たイメージが加わり、樽香と相まってリッチな印象を添えている。

口に含めば、柑橘、白い花、ほんのりと樽のバニラ香が続々と登場し、旨味と塩味を彩る。そこへボリュームを持った「酸」がジンワリと広がり、長く続く余韻へとスローペースで移っていく。

1級畑ならではのミネラル感が織りなす、ストロークの長い旨みをじっくりと味わえるシャブリ・プルミエ・クリュ。

(ヴィンテージ2016を2018年4月のテイスティングしたコメントです。)

Technical Sheet

ワイン名	シャブリ・プルミエ・クリュ・ドメーヌ・ド・ボーヴォワ Chablis 1er Cru Fourchaume Domaine de Beauvais
クラス	AOC Chablis 1er Cru Fourchaume
生産者	ドメーヌ・ド・ボーヴォワ Domaine de Beauvais トレンブレイ家は現在5代目のジェラルドとヘレンの夫婦がワイン造りを行う。プルミエ・クリュ（フルショム）を含む12haを所有。白い花の香りやアカシアや蜜のニュアンスを大切にしている。
産地	フランス ブルゴーニュ地方 シャブリ地区 セララン川の西側、プルミエクリュが10区画点在するエリアを中心に、プルミエ・クリュ（フルショム）を含む12haの畑を所有。
セパージュ	100%シャルドネ
タイプ	白 辛口
畑	畑名フルショム（1級畑） 1.5億年前と言われる牡蠣の貝殻が作った石灰質の土質（キンメリジャン土壌）はミネラルが豊富。樹齢20-40歳。
醸造熟成	空気式圧搾機でプレス。80%ステンレスタンク、20%新樽にて熟成（4-6ヶ月）
ALC %	12.5%

【輸入元】株式会社ワイン・ラボ 〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366

Wine-Labo

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。