

香りはボリューム感、味わいには引き締まり感

シャブリ・ドメーヌ・ド・ボーヴォワ
Chablis Domaine de Beauvais

白い花の香り、蜜の乗った優しい酸、甘さと塩味



色合いはややイエローがかった爽やかなライトグリーン。粘度は低くサラサラと流れる。

シンプルで線の細いスタイルかと思いきや、鼻に飛び込んでくるのはワイドな白い花の香り。その印象は甘く蜜っぽく、本来ドライであるシャブリのスタイルを一瞬忘れてしまうような柔らかなイメージを持っている。

口に含めば、前半はまだ花の蜜の空気にフワフワと包まれている。けれどもその印象にジリジリと覆いかぶさっていくように、「酸」の存在が幅を利かせ始める。急すぎずにゆっくりと。

その酸はドットが細かく、刺さらず、舌を撫でて染み込んでいくように優しい。余韻に向けては、その酸に蜜が乗る。ミネラルと酸の辛い印象に染み込む僅かな甘み。この蜜もまた優しく、飲みほした後は酸と蜜の両輪が印象を残し、口中から去っていく。

香りのボリューム感から味わいのスリム感へ、印象を変えていく美しく洗練されたシャブリ。

(ヴィンテージ 2015 を 2018 年 2 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・ドメーヌ・ド・ボーヴォワ Chablis Domaine de Beauvais
クラス	AOC Chablis
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。白い花の香りとか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	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、ステンレスタンク熟成 6-8 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。