

泡 ミネラル 苦み 酸 の協奏

クロ・パレ メトド・トラディショナル ブリュット
Clos Palet Méthode Traditionnelle Brut

瓶内二次発酵で丁寧に仕上げたヴーヴレ ムスー



淡く優しい緑の中を細かい泡が立ち上る。泡が弾けた空気とともに香りが柔らかく上がって来る。印象は強くない。少しのレモンやシトラスのゼストのようなニュアンスがフツと空気に混じる程度。

味わいを試す。やはり見た目の通り、泡の感触はとっても小ぶり。泡というか、クリーム状のものや繊維質の何かで撫でられているような感覚。味わいの体つきはとってもスリムで、口径の小さい筒にギュッとまとまっている。けれどもその狭い空間はどんどん縦に伸びる。柑橘系の皮を噛んだようなナチュラルな苦みや酸、ハードなミネラルが体躯を引き締めているが、旨みは縦ストロークでグーッと深く深く下がり、果皮のゼストの残り香をまとった余韻に落ち着いていく。

造りによっては、他のぶどうを圧倒するような厚みとボリューム感を出すことの出来るシュナン・ブランという品種。ドメーヌ・ブーテ・ソルニエルはその特徴を敢えて狭い空間にギュッと詰め込み、この品種の違った表情を模索し続ける。

Technical Sheet

ワイン名	クロ・パレ メトド・トラディショナル ブリュット Clos Palet Méthode Traditionnelle Brut
クラス	AOC Vouvray Mousseux ヴーヴレ ムスー
生産者	ドメーヌ・ブーテ・ソルニエル Domaine Boutet Saulnier オーナー クリストフ・ソルニエルが夫婦で営むドメーヌ。本来ボリュームや厚みを得意とするシュナン・ブランという品種を敢えてスリムに、そしてフレッシュ感の心地よい味わいのスタイルを目指し、シュナン・ブランの新しい可能性を模索する。
産地	フランス ロワール地方 トゥーレーヌ地区ヴーヴレ トゥール中心部から東へ 12km
セパージュ	100%シュナン・ブラン
タイプ	白 スパークリング
畑	無農薬栽培、キュヴェによってぶどうの収穫時期を分ける。一番早いフレッシュな段階でクロ・パレ（スパークリング）、セックの2つのキュヴェ用に収穫、少し遅れてやや熟したドウミ・セック用、最後に最も熟度の高くなるムルー用を収穫。このクロ・パレは、自然なフレッシュ感を味わいのキーポイントとする。
醸造 熟成	空気式圧搾機でプレス ステンレスタンク熟成 瓶内二次発酵後 18 か月熟成 残糖 8g/L
ALC %	12.5%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail 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。

輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail 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。