

## クリーミーな「酸」と「旨み」の協奏

サントーバン プルミエ・クリュ レ・ミュルジェ・デ・ダン・ド・シアン  
マチュードブルーリィ

Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru Les Murgers des Dents de Chien  
Matthieu de Brully

### ピュリニィ・モンラッシェに接するサントーバン 1 級畑



クリーンで透き通った液体がゆっくりとグラスの淵を滑る。鼻を近づければ、ナッツを燻したような樽香。同時に良質のヨーグルトのような乳製品特有のまったりした香り。ナッツとミルクが混ざり合い、果物のニュアンスは、口に含むのを待つように奥に隠れている。

味わいを試す。果物の主張はなお優しく、奥の方からジワジワと、ゆっくり近づいてくる。その主体をなすのは「酸」。きめ細かく、クリーミーで密度の高い「酸」。土壌の持つシンプルで研ぎ澄まされたミネラルをぶどうが素直に表現した、凛とした酸と旨み。

ブルゴーニュの至る所に畑を持つ造り手ルウ・パール・エ・フィスが、醸造所のある本拠地サントーバン村の 1 級畑のぶどうで醸す逸品。



### Technical Sheet

ワイン名	サントーバン プルミエ・クリュ レ・ミュルジェ・デ・ダン・ド・シアン Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien
クラス	AOC Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru サントーバン・プルミエ・クリュ
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・ボーヌ地区 サントーバン村
セパージュ	100%シャルドネ
タイプ	白
畑	標高 300-350m の東南向き斜面 粘土石灰質 手摘み収穫 サントーバン 1 級区画 レ・ミュルジェ・デ・ダン・ド・シアン はピュリニィ・モンラッシェと接する
醸造熟成	樽発酵 12-14 か月木樽熟成 (新樽 30%)
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。