

磯の香り くっきりとした甘み

ヴーヴレ・ムルー ドメーヌ・ブーテ・ソルニエル
Vouvray MOELLEUX Domaine Boutet Saulnier

パスリヤージュで生まれる乾いた甘さ 密度高いシュナン・ブラン



ゴールドに近い小麦色。ワインの粘度は高く、ゆっくりとグラスの内側を降りる。香りを試せば、このワインの個性的な表情が見える。青い香り。といっても青野菜や果物のようではなく、磯辺で感じられるような青さ。サザエや青のりのような、海が近い時に潮風に乗ってくるような磯っぽい香り。それに交じって、シトラスのような柑橘系の香りに、甘い蜜香がほんのり。

口に含んでみれば、香りの青さが鼻に抜けて、青いインパクトを持って入ってくる。かと思えば、その海のようなイメージを流してしまう勢いでやってくる「メープル」感。密度が高く芳醇な香りを伴った甘み。この甘みが、ワインの体つきを大きく広げる。海のミネラルに近いイメージの味わいが、甘みの立体的な枠にそって、更に口中を満たし、染み込んでいく。

このワインには、ドメーヌが作るぶどうの中で最も収穫時期の遅いものが使われる。完熟を過ぎたぶどうは程よく水分を失い、旨味が凝縮する。最後にワインとして出来上がるまで糖分は一切足されない。ナチュラルな甘みの結晶が楽しめる、表情豊かなシュナン・ブラン。

Technical Sheet

ワイン名	ヴーヴレ ムルー Vouvray MOELLEUX
クラス	AOC Vouvray ヴーヴレ
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
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ゥミ・セック用、最後に最も熟度の高くなるムルー用を収穫。このムルーは、しっかりボリュームを持つ甘み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 残糖 65g/L
ALC %	13.0%



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。