

シンプルな中にも しっかり芯のある安定感

ブルゴーニュ レ・ドレソル ドメーヌ・シャンガルニエ
Bourgogne Les Dressoles Domaine Changarnier

ムルソー村 AOC ムルソーの外で生まれたブルゴーニュ・ブラン



明るみを帯びたやや濃い黄色、ニュートラルな色合いは優しいワインにも見えるし、濃厚で力強いワインにも見える。

香り。まず最初に飛び込んでくるのはスモーク感。それは樽の香りにも見えるし、酵母がイキイキとまだ動いているような、「発酵の香り」にも見える。奥に、ナッツや白桃、洋ナシ、菩提樹のような清涼感を伴うフルーツの香り。

味わい。さほど直径は広くないが、狭い範囲にギュッと凝縮されたあらゆるフルーツの果汁の持つ旨みを感じられる。それは縦に伸びるイメージでスマートに力強くこのワインに芯を通し、出自の良さを物語るかのように良い土だけが持つ豊満なミネラルと酸を従え、中心に堂々と佇む。

実際に、畑はムルソー村に位置し、AOC ムルソーの外にあたる。ムルソーに近いテロワールを、清涼感を保ちながらピュアに仕上げたブルゴーニュ・ブラン。

Technical Sheet

ワイン名	ブルゴーニュ レ・ドレソル Bourgogne Les Dressoles
クラス	AOC Bourgogne
生産者	ドメーヌ・シャンガルニエ Domaine Changarnier 2012年よりボトリングを始めた新世代の造り手。ドメーヌは現在10のA.O.C.から年間約2万本のボトルを生産。各ワインの生産量はとてもなく、多いものでも3,500本程度。2014年より有機農法を實踐し、現在ビオ・ビオディナミに転換中（2019年にABマーク取得済）で、畑の耕作に馬を用いたり、ピジャージュの一部を足で行ったり、ワインの熟成にアンフォラを導入するなど、自然派の新しい注目株になりつつある。新たに優良契約農家からの高品質なブドウから造るミクロ・ネゴシアンとしての顔も持つ。
産地	フランス ブルゴーニュ地方 ムルソー村南東部
セバージュ	100%シャルドネ
タイプ	白
畑	南向きの傾斜に位置、土壌は泥灰土、完全無農薬栽培、手摘み収穫
醸造熟成	100%除梗。天然酵母使用。熟成は樽で12ヶ月間行われ、15~20%は新樽です。コラーージュはせずに、ごく軽くフィルタリングされる。
ALC %	13%



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。