

酵母、蜜、木の肌、ナッツ、ウェット感

シャブリ コント・ド・ブルーリイ
Chablis Comte de Brully

サントーバンの造り手による、ボリューム感豊富なシャブリ



色合いはやや強めのゴールド。香りを試してみれば、酵母と蜜の甘い香り。ナッツや木の肌を思わせるような香ばしさも見え隠れし、十分に水分を湿えたウェットな印象。それは「シャブリ」という、本来ドライでシャープなイメージとは離れているように思える。

口に含んでみる。やはりシャブリにしては膨らみがある。冬の乾いた木の幹からジワリと静かに染み出す蜜のように、落ち着きのあるほの甘い旨みがゆっくりと広がる。ボディは柔らかく、果実味は舌に染み込むほどキメ細かい。最後には、これまたシャブリにしては柔らかいミネラルと酸が、「ビシッ」というよりは、「スツ」と静かに余韻を爽やかにしてくれる。

造り手コント・ド・ブルーリイは、本拠地をサントーバン村に置く家族経営ドメーヌ。ポーヌらしい蜜感しっかりのシャルドネのスタイルを最も得意とする彼らは、たとえ畑がポーヌから離れても、円熟した果実のニュアンスを大切にワイン造りを行う。このシャブリのスタイルは、その姿勢を物語っている。



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

Technical Sheet

ワイン名	シャブリ Chablis
クラス	AOC Chablis
生産者	コント・ド・ブルーリイ Comte de Brully 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 シャブリ地区
セパージュ	100%シャルドネ
タイプ	白
畑	泥灰質、手摘み収穫
醸造熟成	8~12か月 木樽とステンレスタンクに分けて熟成
ALC %	13.0%



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。