

堂々とした風格のシャルドネ

シャルドネ “グラン・ド・コンフィダンス”

Chardonnay Grains de Confidence

コニャックで、しかもシャルドネで、しかもハイクラス

bio



麦わら色の濃いゴールドカラーは、キラキラと輝いて自らをゴージャスに彩る。この色をみて期待値は自然と上がってしまう。香りを試してみれば、真っ先に新樽らしいオークフレーバーが立ち込めてくるが、体の大きさを主張して覆いかぶさるように立体的な果実香がくる。桃やバナナ、パパイアにパッションフルーツ。その顔ぶれは多彩だけれども、みんな熟して甘くなるフルーツだ。

味わいは色や香りの期待の、そのままの路線をいく。果実味はオリエンタルで、一言で表現できずにカラフルに口中を満たしてくれる。色とりどりのフルーツの要素に負けず、芯には円いミネラルを伴う味わいがしっかりと存在し、それは期待以上に長く続き、味わいのストロークがどんどん伸びていく。当然、余韻も長い。

コニャックという地で、ここまでレベルの高いシャルドネが出来上がることに驚く。スティールワイン用のアペラシオンは存在しないため、どんなにクオリティーの高いものを作ったとしても、クラスはIGP Charantais（シャランテ）であるところが、このワインの面白さだ。

Technical Sheet

ワイン名	シャルドネ “グラン・ド・コンフィダンス” Chardonnay Grains de Confidence
クラス	IGP Charantais
生産者	ドメーヌ・グラン・デスチュエール（＝シャトー・オー・グルロ） Domaine Grains d'Estuaire（＝Chateau Haut Grelot） 醸造所はブライ・コート・ド・ポルドーに位置。車で5分も走れば、そこはコニャック地方。ブライの地でトラディショナルな赤をメインに代々作ってきたCHオー・グルロの若きオーナー ジュリアンは、友達の料理人や名醸造家を巻き込み、コニャックに畑を買って斬新なワイン造りに乗り出す。
産地	フランス コニャック地方
セパージュ	100%シャルドネ
タイプ	白
畑	無農薬栽培 粘土砂質土壌 手摘み収穫
醸造熟成	収穫後、破碎前に低温保管（僅かな時間）、18カ月新樽にて熟成。
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。