

BOURGUEIL 2005

ブルグイユの絶対的な基準と評される生産者、シュヴァルリーの最上級品

トップ クラスのカベルネ フランが持つ エレガンスを体現するブルグイユ

ドメヌ ド ラ シュヴァルリーでは、所有する畑をテロワールによって分け、それぞれの個性を引き出したワイン造りを行なっています。このワインは、その中でも最上の区画である「シュヴァルリー」で育つ、樹齢約70年の古木のカベルネ フランを100%使用した最高峰のブルグイユで、貴重なバックヴィンテージです。



ブルグイユ シュヴァルリー 2005

【限定 68 本】

Bourgueil Chevalerie

斜面の中腹に位置する「シュヴァルリー」の区画で育つ古樹（樹齢70年）から造られます。「シュヴァルリー」の区画からは常にシルクのようななめらかなタンニンを持ち、繊細で落ち着いたスタイルのワインを生みます。この土壌の持つ最大限の力をフィネスで表現しています。いつまでもエレガンスを保ち続ける長期熟成型のワインになります。畑の向きは南および南西、土壌は粘土と砂で構成されています。収穫は手摘みで行い、葡萄がつぶれないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。選別は2回、最初は房の状態を選別します。100%除梗した後、2回目は粒を選り分けます。葡萄に負担を与えないよう重力を利用して発酵タンクに移し、葡萄の果皮についている天然酵母で発酵させます。発酵はステンレスタンクかコンクリートタンクを使い、25度にコントロールしながら28日間行います。熟成はオーク樽で8ヶ月行います。

★「ヴィノス2010.5」91点

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. ブルグイユ

生産者：ドメヌ ド ラ シュヴァルリー

葡萄品種：カベルネ フラン 100% 熟成：オーク樽で、8ヶ月

品番：FC-716/JAN：4935919317160/容量：750ml

¥10,450(本体価格¥9,500)

DOMAINE DE LA CHEVALERIE

ドメヌ ド ラ シュヴァルリー

ドメヌ ド ラ シュヴァルリーは、1640年からこの地でワイン造りを営む家族経営の生産者です。生産しているワインはブルグイユのみで、33haの自社畑はすべてビオディナミで管理され、それぞれの区画の個性を引き出したキュヴェを手掛けています。フランスの評価誌『メイユール ヴァンド フランス』で「ブルグイユの絶対的な基準」として掲載されており、2星の評価を獲得しています。



「カスロ家のステファニー、エマニュエル、ローリーは、この歴史あるブルグイユのドメヌの14代目として3人が一丸となって運営している。カベルネ フランは砂、粘土、石灰岩の土壌に植えられ、斜面の低・中・上部の異なるテロワールの特徴を表現し、真の柔らかさを持つように造られる。(中略) これらの絶対的なブルグイユは、カベルネ フランの持つ繊細かつ冷厳な個性を見事な柔らかさで包んでいる」 —『メイユール ヴァンド フランス 2021』