

WANDS 2021年3月号で紹介されました!!

＼ 春の定番アイテム /

「ロワールのソーヴィニヨン・ブラン」



93pt

39 アイテムが掲載された中、第3位という高評価を獲得!!



No.3 **プイフメレ シャンドクリ**

2019年
マルク デシャン

完熟フルーツと硬質なミネラル感とのバランスが取れた、美しいプロポーション。内に向かうようなエネルギー。塩味を感じさせるアフター。今飲んで抜群に美味しく、熟成も期待できる(井黒)。熟したリンゴと小さな花の香りが立ち上る。丸みのある果実味がフレッシュな酸を包み込む。後味に柑橘のピール(名越)。

原産地呼称：AOCプイフメ
栽培醸造法：泥灰岩の上を石灰質の小石が覆う土壌。樹齢45~60年の古木。低温で温度管理のもと発酵。
希望小売価格：3,500円
輸入元：稲葉



93pt

完熟フルーツと硬質なミネラル感とのバランスが取れた、美しいプロポーション。
内に向かうようなエネルギー。塩味を感じさせるアフター。
今飲んで抜群に美味しく、熟成も期待できる。(井黒 卓氏のコメント)

プイフメレ シャンドクリ 2019 Pouilly Fumé Les Champs de Cri

トラシー村のレ シャン ド クリの畑は、2ha、標高 210m、南東向きの斜面に広がっています。収穫量は 45hL/ha。古い樹のため、年によって収穫量が異なります。土壌は泥灰土の中に、パロワ石灰岩があります。収穫は機械摘み。圧搾後、24 時間果汁を落ち着かせます。タンクで発酵。酸度を保つため、マロラクティック発酵させません。バリック(一部新樽)を使い、澱を攪拌して、10ヶ月熟成させます。軽く清澄とろ過します。非常に集約があり、白桃やパイナップルの熟した果実味が感じられます。バランスよく、長い余韻が感じられます。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ロワール 等級：AOCプイフメ

生産者：マルク デ シャン 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン

熟成：バリック(一部新樽)で10ヶ月

品番：FB-915/JAN：4935919219150/容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)

＼ こちらのワインも紹介されました!! /

ルイブラン ラレ 2018

Reuilly Blanc La Raie

※無くなり次第 2019VT へ切り替わります

樹齢は平均 18 年、古いものは 25 年以上になります。9 月初めに機械で収穫します。除梗、破碎し、低圧で圧搾、低温で 12~24 時間清澄させます。18 度に温度管理しながらステンレスタンクで発酵させます。澱と共にステンレスタンクで 6ヶ月寝かせます。淡く緑がかった明るい黄金色で、さわやかにしまった、新鮮でまろやかなワインです。地元での評価も高くほとんど地元で消費され、とても入手困難なアイテムです。サンセールやプイフメに近い味わいを持っています。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ロワール 等級：AOC ルイ

生産者：クロード ラフォン 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6ヶ月

品番：F-297/JAN：4935919042970/容量：750ml

6月1日より価格改定

¥2,750(本体価格¥2,500)

¥2,640(本体価格¥2,400)

91pt

No.13 **ルイブランラレ**

2018年
クロード ラフォン

やや控えめながら、冷涼感のあるアロマ。引き締まったリニアな味わい。優しいイントリーに、軽やかでストレートな酸味。素材ながら良い味を出している(井黒)。柑橘とミネラルのアロマが控えめに香る。キリッとした酸とミネラルがあり、まだ硬い。骨太な芯の強さが印象的。数年後の姿も見てみたい(名越)。

