

フランシーヌ エ オリヴィエ サヴァリー



フランス／ブルゴーニュ
 /シャブリ



価格高騰前に入手できた 貴重な 2015VT のシャブリ 今まさに飲み頃を迎えた掘り出し物です

シャブリ セレクション ヴィエイユ ヴィーニュ 2015 Chablis Sélection Vieilles Vignes

平均樹齢 45～50 年の古木の葡萄を使用した特別なキュヴェです。セラーに近い丘の斜面にある畑で、毎年同じ区画の葡萄を使います。空気圧式プレスで柔らかく圧搾した後、果汁は低温で 20 時間置き澄下げします。その後 18 度に温度管理しながら発酵させます。骨格付けのために 20%を 228L のブルゴーニュ樽で、80%はステンレスタンクで発酵、熟成させます。マロラクティック発酵は 16 度で数週間行います。ワインは澱と共に 2 ヶ月寝かせます。澱引きした後のワインはさらに温度管理したステンレスタンクと樽で 4 ヶ月熟成させます。清澄はせず、目の粗いフィルターをかけて瓶詰めします。スイカズラのような花、白桃やアブリコットのアロマがあり、シャブリらしいミネラルが感じられます。控えめな木樽由来の風味が、シャブリに特徴的な緊張感を際立たせると同時に、風味に丸みを与えています。熟成による複雑さも現れており、まさに飲み頃の味わいです。

★「ワインスペクテーター 2017.9.30」で 90 点

【白・辛口】国／地域等：フランス／ブルゴーニュ ■等級：AOC

■生産者：フランシーヌ エ オリヴィエ サヴァリー

■葡萄品種：シャルドネ ■熟成：80%ステンレスタンク、残りを 228L の樽で 6 ヶ月

品番：FB-975 / JAN：4935919219754 / 容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

～オリヴィエによる 2015VT についてのコメント～

2015VT は、ポテンシャルが高いため 10 年は熟成するヴィンテージといえる。葡萄がとても良く熟したため、非常にリッチなワインとなった。発酵、醸造工程は順調に進んだ。暑かったという点では 2003VT に似ているが、2003VT の方がより丸みがある。1997VT、1992VT が最も似ていて、2009VT と 2010VT にも少し似ている。