

# 2021VT は、ヴィオニエが霜の被害を受けたため クレレット 100%で仕込んだ異例の「ルブラン」

ドメヌ フォン サラドが造るヴィオニエ 100%の白ワイン「ルブラン」。  
毎年、楽しみにお待ちいただいているお声を多く頂戴するワインですが、  
2021VT は「異質のヴィンテージ」となり、クレレット 100%で生産されました。



## フォン サラド

弊社のローヌワインのルーツ、ビュルル家の長男ベルナルが当主を務めるワイナリー。娘のクレールが参加し、以前よりも洗練されたエレガントなスタイルとなり評価も上がっています。

## LE BLANC CLAIRETTE

### ルブラン クレレット 2021 LE BLANC CLAIRETTE

例年はヴィオニエ 100%で仕込みますが、2021VT は 4 月の霜の影響で、ヴィオニエが被害を受けてしまったため、クレレットを 100% 使用した特別なキュヴェとなりました。クレレット (クレレット ブランシュ) は、主にラングドックやプロヴァンス、コート デュ ローヌで使用される葡萄で、南フランスの最も古い品種のひとつとされています。一般的には、アルコール度数が高く、酸が低くなりがちですが、グルナッシュ ブランやヴィオニエほど丸みがなく、ワインの構造を引き締めるためにも主にブレンドで用いられます。2021VT は異質なヴィンテージで、天候に恵まれず、出来上がったワインはアルコール度数がそれほど上がらず、酸は高めになりました。



葡萄はまだ気温が低い早朝に畑で選別しながら手摘みで収穫します。压榨した後、低温で澱下げを行います。発酵はステンレスタンクで 14 度の低温で約 3 週間行います。その間、バトナージュを行い、澱を攪拌します。こうすることでワインに丸みを与えます。熟成もステンレスタンクで約 4~5 ヶ月行います。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ  
等級：IGP 生産者：フォン サラド 葡萄品種：クレレット  
熟成：ステンレスタンクで約 4~5 ヶ月  
品番：FC-627/JAN：4935919316279/容量：750ml

**¥2,310**(本体価格¥2,100)