

新入荷

Domaine du Colombier

ドメヌ デュ コロンビエ

1995年より28年にわたり輸入してきた生産者「ドメヌ デュ コロンビエ」より、新商品2種類が入荷しました！
個人生産者ながら55haを所有しており、様々な区画の葡萄を組み合わせることで、コストパフォーマンスに優れた素晴らしいシャブリを生み出す稀有な造り手です。



ティエリ モット

New



樹齢65年の葡萄を使用して造る”ヴィエイユ ヴィーニュ”
高級感のあるエチケットが目を引く特別なキュヴェです

シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2022 Chablis Vieilles Vignes

ヴィエイユ ヴィーニュの畑は2ha、南向きで日当たりの良い場所にあります。樹齢が約65年の3つの区画の葡萄から造られています。樹齢の高い葡萄から非常に集約のあるワインが生まれます。熟した桃を思わせる甘く複雑なアロマがあります。口に含むとしっかりとしたボディ、非常にバランスのよい味わいがあります。スタンダードのシャブリとは一味異なる独自の個性を持っています。収穫した葡萄は空気圧プレスで圧搾し、ステンレスタンクで19度に温度コントロールしながら15日間発酵させます。熟成もステンレスタンクで12ヶ月行います。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.シャブリ
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで12ヶ月
品番：FD-033/JAN：4935919960335/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)



所有面積が少ないため、普段は分けていただけない貴重なプルミエ クリュ
2022VTは十分な量が生産でき、特別に入手することができました

シャブリ プルミエ クリュ ヴォークパン 2022 Chablis Premier Cru Vaucoupin

「ヴォークパン」は1.10haの南東向きの畑で、3つの区画の葡萄から造られています。樹齢は20~50年です。生産量が少なく、普段は分けていただけない貴重なワインです。1999年に1998VT(当時の品番：FA182)を輸入して以来、約24年ぶりの再入荷となりました。アカシアを思わせる繊細かつデリケートな白い花や白桃のアロマとフレーバーがあります。長く心地よい余韻が感じられます。収穫した葡萄は空気圧プレスで圧搾し、ステンレスタンクで19度に温度コントロールしながら15日間発酵させます。熟成もステンレスタンクで9ヶ月行います。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.シャブリ プルミエ クリュ
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで9ヶ月
品番：FD-087/JAN：4935919960878/容量：750ml

¥7,920(本体価格¥7,200)

「ヴォークパン/ Vaucoupin には、偉大なシャブリ/ Chablis ワインのカルスマ性があります。爽やかで、ボリューム感があり、しっかりとしたストラクチャーがあり、白亜質のミネラル感、あるいは時にはヨードのようなニュアンスがあります。若い頃はいつも、わずかに閉じていて、控えめですが、数年を経ると開きます。そのミネラルのストラクチャーと、絶対的な酸味により、10年かそれ以上保つことができます。何年もの間、魅了されるほどに、その若さには驚かされます。」 —シャブリ公式 HP (<https://www.chablis.jp/>) より引用



New

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年1月時点のものです。