

WANDS BUYER'S GUIDE

「シャブリ」特集で第1位を獲得！



1位 / 47本

93
point



No.1

シャブリ 2022

ジャン・ポール・エ・ブノワ・ドロワ

酸化と還元のバランスが素晴らしい。ほのかに感じるスパイス感がフルーツと合わさり、深みとなっている。奥行きのある立体的な味わいで、スタンダードなシャブリとは思えない(井)。清楚だがアロマティックな香り。岩清水や白い花を思わせる心地よさ。しっとりとしたテクスチャーでバランスが良く、酸とミネラルの芯もしっかりとしている。シャブリらしき満点で、余韻は塩レモン。(名越 康子氏)

井：Ch、Cs、Ff
名越：ステレンスタックで発酵、ステンレスタックで、オリと共に8~10ヶ月熟成、
産地：フランス、ブルゴーニュ
輸入元：稲葉

酸化と還元のバランスが素晴らしい。ほのかに感じるスパイス感がフルーツと合わさり、深みとなっている。奥行きのある立体的な味わいで、スタンダードなシャブリとは思えない。

(井黒 卓氏)

清楚だがアロマティックな香り。岩清水や白い花を思わせる心地よさ。しっとりとしたテクスチャーでバランスが良く、酸とミネラルの芯もしっかりとしている。シャブリらしき満点で、余韻は塩レモン。

(名越 康子氏)

深い色調。果実の充実感が強く、酸は丸みを帯びるも、鉱物的なミネラル感が後を引き、絶妙なバランス。完成度の高いシャブリ。

(柳 忠之氏)

シャブリ 2022
Chablis

2022VT はご好評につき完売いたしました。
2023VT のお届けとなります。

『ヴィノス』のレビュアーであるニール マーティン(元ワイン アドヴォケートの評論家でパーカーの右腕。ブルゴーニュも担当していた)は、2018年8月の記事で「シャブリの二大巨匠にラヴノー、ドーヴィサを挙げる人が多いが、私は3番目にドロワンを加えたい」とコメントしています。シャブリのトップ生産者であるドロワンの実力は、このノーマル シャブリにもしっかりと反映されています。果実のまろやかさと、フルーティでバランスの良い落ち着いた風味、しっかりしたコクがあるハイレベルなシャブリです。最も親しみやすいスタイルですが、ミネラル感があり、これぞシャブリという基準になる1本と言えます。ステンレスタックで発酵、澱と共に8~10ヶ月熟成させています。タンクで熟成させることでワインのポリウムが上がります。

★「WANDS No.458 / 2025.3-4」の「WANDS BUYER'S GUIDE」1位/93点

★「デカンター2023.10.18」92点 ★「アシェット ガイド 2025」2星

★「メイユール ヴァンド フランス 2025」90点

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

生産者：ジャン ポール エ ブノワ ドロワ 葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：ステンレスタックで澱とともに8~10ヶ月

品番：FD-075/JAN：4935919960755/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

過去の「WANDS BUYER'S GUIDE : シャブリ・プルミエ・クリュ」でも、ドロワンの「モンテ ド トネール 2018VT」が97点で1位でした！

芳醇さ、複雑さ、ボディの厚み、味わいの深み、余韻の長さ。すべての要素が揃った完璧に近いワイン。キンメリジャン土壌特有の鉱物的なミネラルを感じてみたい方に、ぜひ試していただきたい。

(井黒 卓氏)

やや還元的で心地よい、ほのかなスモーキーフレーバー。しなやかなアタック。繊細さのなかにもミッドパレットが充実し、テクスチャーがきれいで優雅。

(名越 康子氏)

白い花、白い核果、それにプリントの香り。凝縮感があり、がっしりとした骨格も感じられ、かつミネラルも強い。ヨード感があり、塩っぽいフィニッシュ。

(柳 忠之氏)

※「モンテ ド トネール 2018VT」は完売しております。現行品は2023VT (FD-082/本体価格¥13,000)です。在庫僅少につきご注意ください。

No.1

シャブリ・プルミエ・クリュ
モンテ・ド・トネール

2018年 ジャン・ポール・エ・ブノワ・ドロワ

芳醇さ、複雑さ、ボディの厚み、味わいの深み、余韻の長さ。すべての要素が揃った完璧に近いワイン。キンメリジャン土壌特有の鉱物的なミネラルを感じてみたい方に、ぜひ試していただきたい(井)。やや還元的で心地よい、ほのかなスモーキーフレーバー。しなやかなアタック。繊細さのなかにもミッドパレットが充実し、テクスチャーがきれいで優雅(名)。白い花、白い核果、それにプリントの香り。凝縮感があり、がっしりとした骨格も感じられ、かつミネラルも強い。ヨード感があり、塩っぽいフィニッシュ(柳)。

井：Ch、Cs、Ff
名越：ステレンスタックで発酵、ステンレスタックで、オリと共に8~10ヶ月熟成、
産地：フランス、ブルゴーニュ
輸入元：稲葉



97
point