

Pouilly Fuisse《ドメヌ・ド・ラ・クルーズ・ノワール》

フランス国内のガイドブックで高評価！シルーブルでとりわけ繊細なワインを造る“エミール・シェイソン”がマコネ地区の才能あふれる生産者をプロデュース！とにかく『濃いだけのワインが大嫌い』なシェイソンは、コート・ドールの繊細さと南ブルゴーニュ特有の豊かな果実味を併せ持つ《値ごろ感》のあるブルゴーニュ・ワインを造り出します！



ドメヌ・エミール・シェイソン

エミール・シェイソンは“最も繊細なシルーブル”を造りだす生産者の一人です。1868年に設立された歴史あるドメヌで、17世紀に作られたというセラーに様々なワインを眠らせています。自ら醸すワインはもちろん、ボージョレ地区やマコネ地区の才能ある生産者に声を掛け、自らプロデュースしたワインもこのセラーで保管しています。とにかく『濃いだけのワインが大嫌い』と主張する彼の造るワインは、とにかく軽快で繊細、気品さを感じる事が出来ます。

プルミエ・クリュ(1級)の片鱗が 十二分に感じられるプイ・フュッセ！

Domaine de La Creuze Noire Pouilly Fuisse Le Clos de Monsieur Noly
ドメヌ・ド・ラ・クルーズ・ノワール プイ・フュッセ クロ・ド・モンシユール・ノリー 2019年

参考小売価格 **5,500** 円(税別)

- ◆白ワイン(辛口) / 750ml ◆フランス / ブルゴーニュ ◆JAN: 4582245860961
- ◆シャルドネ 100%

ブドウの平均樹齢は30年～40年。50%樽(新樽無し)、50%ステンレスタンクで発酵・熟成。樽で熟成されたワインは、澱と一緒にゆっくりと熟成が進み、旨味と複雑味が増します。そして、ステンレスタンクで熟成されるワインは、フレッシュな果実味とキレの良さが表れます。良質なプイ・フュッセらしく、若い段階ではミネラルが際立ちますが、それに負けないくらいの果実味と複雑味、さらには、南ブルゴーニュ特有の親しみやすさを併せ持っています。シェイソンらしい繊細でリッチな味わいは、いずれプルミエ・クリュ(1級)に格上げされる畑の資質を十分に感じさせてくれます。※Le Clos de Monsieur Noly(ル・クロ・ド・モンシユール・ノリー)は、プイ・フュッセで新設された《プルミエ・クリュ(1級)》に格上げされる予定。

(株)カーヴ 〒107-0052 東京都港区赤坂 7-5-34 インペリアル赤坂フォーラム 512
TEL 03-6277-7862 FAX 03-3588-6090 Mail info@caav.co.jp

