

Chardonnay Ouillé 2023

シャルドネ・ウイエ 2023



- 品種: シャルドネ
- タイプ: 白
- 樹齢: 40年
- アルコール度数: 12.0%
- 土壌: 赤色の泥灰岩
- 栽培/認証: ビオロジック栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 20mg/L 添加
- 発酵/熟成: 除梗した葡萄を使用。ステンレスタンクにて発酵後、228Lの木樽にて一年間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

このドメーヌは、アルボワAOCの心臓部にあるピュピラン村の中心部に位置し、4代にわたる長い歴史を持っています。
かのピエール・オヴェルノワの従甥でもある当主ミカエル・克蘭カンが家族と共に35頭の牛の飼育、10haの麦芽や大麦などの栽培とともに5.5haのぶどう栽培を行っています。
栽培は1989年より有機栽培。
ぶどう畑は、ピュピラン村内に位置し、ラ・ビードと呼ばれる地域内の急斜面にあります。
ぶどう畑にはジュラ地方の伝統的な品種が混植されています(2ヘクタールのプールサール、1ヘクタールのトゥルソー、1ヘクタールのサヴァニャン、および1.5ヘクタールのシャルドネ。)
収穫はすべて手作業で行われ、ワインの醸造と熟成には伝統的な大樽、小樽を使用し、昔ながらのワイン造りでジュラのテロワールの特徴を表現しています。

🍷 テイスティングコメント 🍷

パイナップルの様な明るい果実味に、柔らかな樽のニュアンスやミルキーな要素が重なり、優しい雰囲気。岩塩のような塩気とミネラル感、そしてレモンをキュッと絞ったかの様な綺麗な酸。しみじみと楽しみたいピュアな味わい。