

# AOC Chablis 2019

## AOCシャブリ 2019



品種: シャルドネ100%

タイプ: 白

樹齢: 平均45年

アルコール度数: 12.0%

土壌: 粘土石灰質

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO<sub>2</sub>: ボトリング時に15mg/Lのみ添加。

発酵/熟成: 破碎せずに全房にてダイレクト・プレス。  
ダブルバージュをせずに、オーク樽にて自然酵母によりゆっくりとアルコール発酵・マロラクチック発酵を行い、その後、22時間のシュール・リー。  
瓶詰め後、3ヶ月間置いてリリース。

### 🍇 ストーリー 🍇

シャブリで最も小さなドメーヌ、ル・22。

ヴァレリー・ガヴォーとビル・モアザンの2人によって設立された2014年が初ヴィンテージのドメーヌです。栽培や醸造の学校に通っていないヴァレリーは、幼いころからの畑の中での経験、母から直々教えてもらった栽培法や、知人からおそわったビオダイナミを実践。

醸造に関してはアリス・オリヴィエ・ド・ムールからのアドバイスなどを参考にして、ワイン造りを行っています。

ヴァレリーの母が植えた平均樹齢45年のシャブリ・ヴィラージュのシャルドネ。粘土石灰質土壌の北向きの区画なので、葡萄の成熟はゆっくり進む。雑草等は長い間刈らずにそのまま放置し、一切農薬は使わない。

### 🍷 テイastingコメント 🍷

レモンイエローの外観。

白い花のアロマにレモンやライムなど柑橘のニュアンス。密度の高い果実味を感じます。

ミントなど清涼感のあるハーブ、瑞々しいミネラル感、わずかに感じられる乳酸のミルクィさ、ふくよかな酸。

非常に繊細な味わいで、余韻もとても長く続きます。