

# Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2019

## シャブリ 1er Cru モン・ド・ミリュー 2019



品種: シャルドネ100%

タイプ: 白

樹齢: 41年と71年

アルコール度数: 12.5%

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。  
バトナージュは一切行わず、液体を移動されるのも、ポンプ等は一切使用しない。

### 🍇 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。

ヴァレリーの母から受け継いだ貴重なプルミエクリュの畑、モン・ド・ミリュー。

Mont de Milieu は「中心の山」という意味。

中世時代、ブルゴーニュ国とシャンパーニュ国のちょうど国境で二つの国の真ん中なのでこの名前が付いたそうです。

### 🍷 テイastingコメント 🍷

濃いめのイエロー。

アカシアの花や、リンゴの蜜、はちみつレモンなど、凝縮感の高い香りと味わい。

レモンタルトのようなリッチなフレーヴァーが心地よく、とても幸せな気持ちになります。

たっぷりと感じられるミネラル感に貝のお出汁のじんわりとした旨味。長く続く蜂蜜の余韻。。。

スケールの大きさを十分に感じることでできる素晴らしい仕上がりです。