

Domaine de Bellevue / Raphaël Midoir (Chémery)

ドメーヌ・ドウ・ベルヴュー / ラファエル・ミドワール (シェムリー)



詳細・歴史

ドメーヌが本拠を構えるのは、シェール川とロワール川の中州にあるトゥーレーヌ地方きっての銘醸地シェムリー村です。現当主は天賦の才を持つと言われている5代目 ラファエル・ミドワール氏で、彼は非常に勤勉家ですが、ついにその努力が実り、2010年、小規模生産者ながら世界のソーヴィニオン・ブランのNo.1の証である『ソーヴィニオン・デュ・モンド 2010』を獲得するに至りました。世界的に権威と歴史あるこの賞を、この価格帯のワインが受賞することは極めて稀な事です。まさにこのワインは「掘り出し物中の掘り出し物」のワインと言えるでしょう。受賞当初依頼長年に渡り、フランスの「ギド・アシェット」やロワールワインの見本市などでも、毎年高い評価を得ています。



畑・栽培

- 【畑総面積】27ha (白ブドウ品種:20ha 黒ブドウ品種:7ha)
- 【土壌】シレックス(砂礫質)が主体で一部アルジロカリケール(石灰質)と粘土質
- 【樹齢】平均40年
- 【栽培】リュット・レゾネ(減農薬農法)
- 【テロワール】川沿いで冷涼な地域ですが、砂礫質であるシレックス土壌が保温効果を発揮し、遅霜などの冷害からブドウを守り、完熟を促しています。また年間を通して降水量が少なく、ブドウ栽培に非常に適した気候です。



醸造

- 【収量】一般的な「トゥーレーヌ・ソーヴィニオン・ブラン」の収量は1ヘクタール当たり65~75ヘクトリットルですが、ここ「ドメーヌ・ドウ・ベルヴュー」では1ヘクタール当たり50ヘクトリットルにまで減らして高品質を保っています。
- 【収穫】区画ごとに手摘みにて行う
- 【醸造】発酵から熟成までステンレスタンクにて区画ごとに別々に行われ、最後に出来に合わせてアサンブラージュし、出来の悪いものはヴァン・ド・ペイなどに格下げさせることで品質の向上に努めています。



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

46600519

Touraine Sauvignon Blanc

トゥーレーヌ・ソーヴィニオン・ブラン

2019

¥1,900



- 【品種】ソーヴィニオン・ブラン100%
- 【区画面積】15ha 【樹齢】20~25年 【仕立て】ギュイヨ・サンプル
- 【土壌】粘土質とシレックス(砂礫質) 【収量】50hl/ha 【全房使用率】0% (100%除梗)
- 【発酵】温度制御可能なステンレスタンクを用いて18℃以下で発酵
- 【マセラシオン】全体の約15%
- 【熟成】ステンレスタンクにて6~12カ月間
- 【テイastingノート】爽やかなハーブのニュアンス、ライムやグレープフルーツ、レモンの皮などの柑橘系のアロマがたっぷりとして非常に華やかです。また日照量に恵まれたヴィンテージだったためしっかりと熟し、例年以上に桃やカリンなどの香りも楽しめます。
- 【マリアージュ】甲殻類やグリルした白身魚、トーストしたパンにのせたヤギのチーズなどと合わせるのがお薦めです。お料理の旨味を引き出すコストパフォーマンスの高い仕上がりです。
- 【飲み頃】2022年頃まで 【サーヴィス推奨温度】10~12℃
- 【アルコール度数】12.0%

JAN 3770000062014