

# Domaine de Bellevue/Raphaël Midoir (Chémery)

ドメーヌ・ドゥ・ベルヴュー／ラファエル・ミドワール (シエムリー)



## 《詳細・歴史》

ドメーヌが本拠を構えるのは、シ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エムリー村です。

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) とビオロジック

【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・ドゥ・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	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
46600523	Touraine Sauvignon Blanc トゥーレーヌ・ソーヴィニオン・ブラン	750ml	2023	¥2,400



【品種】ソーヴィニオン・ブラン100%

【区画面積】3ha 【樹齢】40年 【仕立て】ギユイヨ・サンプル

【土壌】粘土質、シレックス (砂礫質)

【栽培】ビオロジック 【収量】45hl/ha 【平均生産量】18,000本

【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か月間

【テイastingノート】パッションフルーツ、グレープフルーツ、バラの花など表現豊かな香り。

口当たりは丸く、豊富なアロマで、優しい酸味を伴った余韻へと続きます。

【リアージュ】生ガキ、甲殻類やグリンした白身魚、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勧めです。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】リリースから2～3年以内 【サーヴィス推奨温度】10～12℃

【アルコール度数】12.0%

JAN 3770000062014