

Domaine GÉRARD MILLET

SANCERRE BLANC Chêne Marchand

ドメーヌ ジェラルール ミレ
サンセール ブラン シェーヌ・マルシャン

タイプ：白辛口
原産地：フランス ロワール渓谷地方
葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン
ALC：13.0%
クラス：AOP サンセール
サービス温度：13°C前後



相性のよい料理
魚類のソテー、クリームソース、チーズなど

コメント：

洋梨、青りんご、ドライアプリコットなどの果実の香りと白い花のニュアンス。はちみつやトーストを思わせる香ばしい香りもあり複雑で繊細。味わいはレモングラス、柑橘系のフルーツを思わせるきゅっとした酸味と滑らかでクリーミーな舌触り、区画の土壌からくるミネラル感が素晴らしいバランスで組み合わせさり、飲みごたえのある白ワインです。

ワインの背景：

・畑

ブエの最も美しいテロワールの一つから作られた「シェーヌマルシャン」と呼ばれる区画セレクション。石灰質組成の土壌は「カイヨット」と呼ばれている。非常に石が多く水はけの良い土壌で、干ばつに悩まされないという利点がある。ラベルにはツル状の化石が描かれている。

・ワイナリー

4日間の冷間静置を伴う直接プレス。その後600Lの樽の中で天然酵母によりアルコール発酵。熟成は同じ樽で12ヶ月、その後ステンレスタンクで6ヶ月行う。

・造り手 **Domaine Gerard Millet ドメーヌジェラルール ミレ**

サンセールから4キロ離れたブエの町に位置するこの家族経営のワイナリーは、5世代にわたって存続しています。現在の当主であるジェラルールとイザベル夫妻の息子であるスティーヴがニューヨークでのインターンシップで、ブドウ栽培と醸造学、ワイン貿易の勉強を終えた2012年に仲間入りし、現在は19haのサンセールのオペレーションを拠点として、メヌトゥ・サロンのオペレーションにも6ha、計25haを所有し、親子でブドウ栽培から醸造、瓶詰まで全てを担っています。サンセールはロワール川上流域のサントル・ニヴェルネ地区にあるオペレーションで、フランスの中心部に位置します。大陸性気候で夏と冬の気温差が大きく概ね冷涼なためシャープな酸味としっかりとした骨格のあるワインが生まれます。各区画は土壌やその露出によって独自の特徴を示し、それがワインに個性と複雑さを与えています。ワイナリーは環境への取り組みにも励んでおり、2020年にHVE (Haute Valeur Environnemental) 高環境価値農業認証レベル3を取得しています。



商品番号	KFRWSF137-750
内容量	750ml
希望小売価格	¥7,000 (税抜)