Domaine de Chaude Écuelle
CHABLIS 1er Cru MONTÉE DE TONNERRE

ドメーヌ・ド・ショード・エキュエル
シャブリ・プルミエ・クリュ・モンテ・ド・トネール



タ　イ　プ：白 辛口
原　産　地：フランス ブルゴーニュ地方 シャブリ地区
葡 萄 品 種：シャルドネ
A　L　C：13.0%
ク　ラ　ス：AOC シャブリ・プルミエ・クリュ
サービス温度：8°C前後

爽快				コク
○				

相性のよい料理
アワビのレモンバターソテー、サザエの刺身、
鯛とハマグリの蒸し物など

コメント：

淡いゴールドカラー。フレッシュなレモンの爽やかな香りにアーモンドやヘーゼルナッツの香ばしさがアクセント。力強い香りと酸味、ヨードを感じるミネラルがバランスよく現れます。「昇る稲妻」を意味するモンテ・ド・トネール、若いうちはとてもキリっとした緊張感のある酸味が特徴的ですが、時が経つにつれ、まろやかな味わいに。



ワインの背景：

・畑

モンテ・ド・トネールはスラン川右岸でグラン・クリュが並ぶエリアのすぐ南東に位置する。畑は南西に露出しており、急な斜面で午後からの強い日差しを浴びる。土壌は粘土質石灰岩泥灰土で青い粘土質の層がむき出しになっている。この土壌の性質がワインにミネラル感と力強さを与える。平均樹齢 65 年。

・ワイナリー

手作業で収穫したブドウは容量 10kg の木箱に入れてそのままセラーへ運ばれる。マストを沈殿させ、温度管理されたタンクでアルコール発酵。マロラクティック発酵を行い、澱とともに 18 ヶ月熟成させた後 瓶詰め。

・造り手　**ドメーヌ・ド・ショード・エキュエル**

ドメーヌ・ド・ショード・エキュエルはシャブリ地区で数世代に渡り、ブドウを栽培してきた家族経営のワイナリーです。ドメーヌの名前にちなんだ小さな可愛い鍋がワインのエチケットに描かれています。ショード・エキュエルとはフランス語で「熱い鉢」という意味。これはドメーヌが所有しているシャブリ地区の一つの区画の名前で、かつてシャブリのワイン畑で労働していた生産者たちが、家から食事をテラコッタ製の鍋に入れて持ち寄り、この区画で火にかけ温めなおして食べていたということから名づけられたそうです。1907 年と 1911 年生まれのアンリとクロヴィス・ヴィラン兄弟がシャブリ地区にある家族のブドウ畑を発展させ、今日でもドメーヌ・ド・ショード・エキュエルは家族とともにシャブリでブドウを栽培し、ワインを育て続けています。各メンバーは、剪定から収穫、マーケティングを含むブドウ畑の作業のすべての段階に参加し、助け合いながら家族の事業を受け継いでいます。品質の追求がドメーヌの最優先事項であり、モットーです。環境への配慮、ブドウの伝統的な栽培とワイン醸造技術により、シャブリのテロワールが忠実に表現された唯一無二の白ワインを生産しています。





商 品 番 号	KFRWSF183-750
内　容　量	750ml
JAN コード	3760236480423
希望小売価格	￥8,400（税抜）

King Japan 株式会社キングジャパン
株式会社キングジャパン
大阪府大阪市中央区平野町 1-8-8 平野町高橋ビル 4F
TEL: 06-6170-2020　FAX: 06-6170-2021