

まるでリンゴ果汁のような親しみやすさ

ヴーヴレ・ムスー メトド・トラディショナル ブリュット

Vouvray Mousseux Méthode Traditionnelle Brut

瓶内二次発酵で丁寧に仕上げたシュナン・ブラン



淡く優しい緑の中を細かい泡が立ち上る。泡が弾けた空気とともに香りが柔らかく上がって来る。印象は強くない。少しのレモンやシトラスのゼストのようなニュアンスがフツと空気に混じる程度。

味わいを試す。やはり見た目の通り、泡の感触はとっても小ぶり。泡というか、クリーム状のものや繊維質の何かで撫でられているような感覚。味わいを試す前のスリムな印象は、舌に乗せた瞬間に甘さとボリュームを帯び、段々ワイドになっていく。リンゴジュースを美味しいと思う感覚に似た果汁の丸みが口中に広がり、甘酸っぱい旨みが最後から余韻までしっかりと染み込んでいく。

造りによっては、他のぶどうを圧倒するような厚みとボリューム感を出すことの出来るシュナン・ブランという品種。ドメーヌ・ブーテ・ソルニエルはその特徴を敢えて狭い空間にギュッと詰め込み、この品種の甘さとフレッシュ感を兼ね備えた、独特の表情を模索し続ける。

Technical Sheet

ワイン名	ヴーヴレ・ムスー メトド・トラディショナル ブリュット Vouvray Mousseux Méthode Traditionnelle Brut
クラス	AOC Vouvray Mousseux ヴーヴレ ムスー
生産者	ドメーヌ・ブーテ・ソルニエル Domaine Boutet Saulnier オーナー クリストフ・ソルニエルが夫婦で営むドメーヌ。本来ボリュームや厚みを得意とするシュナン・ブランという品種を敢えてスリムに、そしてフレッシュ感の心地よい味わいのスタイルを目指し、シュナン・ブランの新しい可能性を模索する。
産地	フランス ロワール地方 トゥールーヌ地区ヴーヴレ トゥール中心部から東へ 12km
セパージュ	100%シュナン・ブラン
タイプ	白 スパークリング
畑	無農薬栽培、キュヴェによってぶどうの収穫時期を分ける。一番早いフレッシュな段階でクロ・パレ（スパークリング）、セックの2つのキュヴェ用に収穫、少し遅れてやや熟したドウミ・セック用、最後に最も熟度の高くなるムルー用を収穫。このムスーは、自然なフレッシュ感を味わいのキーポイントとする。
醸造 熟成	空気式圧搾機でプレス ステンレスタンク熟成 瓶内二次発酵後 18 か月熟成 残糖 8g/L ガス圧 6.2
ALC %	12.5%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページ
からもダウンロードできます。