

ナチュラルな苦みと酸が味わいを引き締める

ヴーヴレ・セック ドメーヌ・ブーテ・ソルニエル

Vouvray Sec Domaine Boutet Saulnier

スマートだけど深み シュナン・ブランの新しい表情



淡く優しい緑に少しのイエローが混じる。香りの印象はとにかく、果物の皮！ぶどうはもちろん、シトラスやグレープフルーツなど爽やかさが美しい柑橘系の皮を鼻に近づけたような活きた空気が上がってくる。

口に含むと、その皮のフレッシュな香りのイメージ通りの新鮮な果実味が、キュッと舌に留まる。「広がる」よりは「狭いところにずっといる」というイメージで、ナチュラルな苦みと酸味が味わいに楔（くさび）を打ち、味覚の同じ部分を刺激し続ける。全体の体つきは、スマートでシンプルだけれども、縦に長く伸びるミネラルがとっても心地よい。そうして最後の余韻には、シュナン・ブラン特有の甘みが、ゼロかイチかというレベルでじんわりと残り香だけ感じられる。

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、この品種の違った表情を模索し続ける。

Technical Sheet

ワイン名	ヴーヴレ・セック Vouvray Sec
クラス	AOC Vouvray ヴーヴレ
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 トゥーレーヌ地区ヴーヴレ 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
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ゥミ・セック用、最後に最も熟度の高くなるムルー用を収穫。このセックは、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 残糖 4g/L
ALC %	13.5%



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。