ロースト香を帯びた ハイグレードな泡

クレマン・ド・テューレイ　2020
Crémant de Thieuley

本場シャンパーニュに負けない質感　ヴィンテージ・クレマン・ド・ボルドー

色合いはやや濃い目のゴールドを帯び、果汁の濃縮感が伺える。泡のキメは細かく、優しい煙のようにグラスの中を立ち昇ってゆく。香りを試してみれば、トースト、ブリオッシュを焼いたようなロースト香。レモンなど柑橘の爽やかなニュアンスは感じられるものの、イメージの淵をなぞる程度で、あくまでメインは蜜や酵母を甘く焦がしたような香り。

口に含んでみる。舌に触れる泡の感触は優しく、撫でるようにスルリと滑っていく。その後には、やはり香ばしくローストされた味わいの塊が、どっしりと腰を据える。重みがある。グリップ感がある。ぶどうが生んだエキスの濃縮感がある。その強いイメージと、細かい泡がもたらす優しいイメージとが、順繰りに口中を巡る。

本場シャンパーニュで黒ぶどうが重要な役割を担うように、セパージュにはカベルネ・フラン（50%）が用いられ、ワインの体つきをしっかりさせる。更にぶどうは単一収穫年のヴィンテージ・クレマン。本場に負けじとする自信が、その味わいにもよく表れている。

Technical Sheet

ワイン名	クレマン・ド・テューレイ　2020 Crémant de Thieuley
クラス	AOC Crémant de Bordeaux
生産者	シャトー・テューレイ Chateau Thieuley 1950 年から始まった家族経営シャトー。1980 年代、ボルドー中のワイナリーが白用ぶどうを引き抜きメルロに植え替えた時期、白ワインに誇りをもつシャトー・テューレイは全く逆のことを行い、今も白ワインに力を入れ続ける。現在はシルヴィーとマリーの姉妹がシャトーを切り盛りする。
産地	フランス ボルドー地方 ボルドー市街地からガロンヌ川を渡り、南東へ 30km
セパージュ	50%セミヨン、50%カベルネ・フラン
タイプ	泡
畑	粘土・砂利質　シャトー名「Thieuley」はこの周辺の豊富なミネラルを持つ粘土質の呼び名　« tioule »　に由来
醸造 熟成	手摘み収穫　圧搾は空気式で他のキュヴェよりさらに優しく　瓶内二次発酵　熟成 18 か月以上　手作業でのルミュアージュ（動瓶）　ドザージュ 6g/L
ALC %	12.0%

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。