

Domaine de la Taille Aux Loups (Montlouis)

ドメーヌ・ド・ラ・タイユ・オー・ルー (モンルイ)

&

Domaine de la Butte(Bourgueil)

ドメーヌ・ド・ラ・ビュット (ブルグイユ)

詳細・歴史

1989年、情熱家ジャッキー・プロ氏により設立され、モンルイに自社畑を47ha所有するロワール屈指のドメーヌです。プロ氏はその後、今から15年ほど前にブルグイユにも「ドメーヌ・ド・ラ・ビュット」という自社畑16ha付きのドメーヌを買取り、この「タイユ・オー・ルー」と共に運営しています。ブルグイユは畑に近いこともあり、多くの作業は当ドメーヌにて行われています。



畑

【管理】全てビオロジック 【品種】白:シュナン・ブラン100%、赤:カベルネ・フラン100%

【収穫】畑にて選果作業までを済ませ、ブドウはつぶれないよう浅いケースで運び、醸造所ではブドウに手を加えません。

醸造

畑ごとに発酵・熟成を行い、100%樽発酵、樽熟成。補糖や補酸、酵母の添加は一切行いません。

この地域ではヴーヴレイがその代表格ですが残糖たっぷりのワインがメジャーという中で、プロ氏は異例の、残糖を3g以下に抑えるというドライな仕上げでワイン造りを行っており、ブドウ本来が持つテロワールを存分に反映した味わいに仕上がっています。

プロ氏は、ヴーヴレイの名声が落ちたのは、残糖たっぷりのスタイルが横行して、まじめにブドウを育てる努力をしなくなったためだと言います。彼はその流れに風穴を開けるべく日夜努力を惜しまず、畑作業に情熱を注いでいます。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
46501013	Montlouis-sur-Loire Clos Michet モンルイ・シュル・ロワール・クロ・ミシェ	2013	¥4,200



【品種】シュナン・ブラン100% 【樹齢】30~70年
【区画】「クロ・ミシェ」モンルイの秀逸な区画
【熟成】新樽比率25%(残りは1~3年使用樽)にて3年間
アルコール度数:12.0%

JAN なし

46501513	Montlouis-sur-Loire Clos de Mosny =Monop モンルイ・シュル・ロワール・クロ・ド・モニ	2013	¥4,500
----------	---	------	--------



【品種】シュナン・ブラン100%
【土壌】石灰質、粘土質の土壌層に加え、上層はシレックスを多く含む砂混じりの粘土質
【畑立地】南向きの斜面:完熟したブドウを収穫できるため、大柄ながらミネラル感に富んだワインに仕上がります。
アルコール度数:12.0%

JAN なし

46530513	Vouvray Clos de Venise ヴーヴレイ・クロ・ド・ヴェニス	2013	¥4,800
----------	---	------	--------



【畑】ロワール川を望み、クロに囲まれた1haの南向き斜面で北~東部分は森に接した非常に美しい畑
【土壌】下層は石灰岩層で表層がシレックス混じりの粘土質
【テイステイングノート】ハリのある酸と心地よい苦みのバランスが良く、シュナンブランの魅力の魅力を存分に味わえます。
アルコール度数:12.0%

JAN なし