

Domaine de Bellevue / Raphaël Midoir (Chémery)

ドメーヌ・ドウ・ベルヴュー / ラファエル・ミドワール (シェムリー)



詳細・歴史

ドメーヌが本拠を構えるのは、シェール川とロワール川の中州にあるトゥーレーヌ地方きつての銘醸地シェムリー村です。

現当主は天賦の才を持つと言われている5代目 ラファエル・ミドワール氏で、彼は非常に勤勉家ですが、ついにその努力が実り、2010年、小規模生産者ながら世界のソーヴィニオン・ブランのNo.1の証である『ソーヴィニオン・デュ・モンド 2010』を獲得するに至りました。

世界的に権威と歴史あるこの賞を、この価格帯のワインが受賞することは極めて稀な事です。

まさにこのワインは「掘り出し物中の掘り出し物」のワインと言えるでしょう。

受賞当初依頼長年に渡り、フランスの「ギ・ド・アシェット」やロワールワインの見本市などでも、毎年高い評価を得ています。



畑・栽培

【畑総面積】27ha (白ブドウ品種:20ha 黒ブドウ品種:7ha)

【土壌】シレックス(砂礫質)が主体で一部アルジロカリケール(石灰質)と粘土質

【樹齢】平均40年

【栽培】リュット・レゾネ(減農薬農法)

【テロワール】川沿いで冷涼な地域ですが、砂礫質であるシレックス土壌が保温効果を発揮し、遅霜などの冷害からブドウを守り、完熟を促しています。また年間を通して降水量が少なく、ブドウ栽培に非常に適した気候です。



醸造

【収量】一般的な「トゥーレーヌ・ソーヴィニオン・ブラン」の収量は1ヘクタール当たり65~75ヘクトリットルですが、ここ「ドメーヌ・ドウ・ベルヴュー」では1ヘクタール当たり50ヘクトリットルにまで減らして高品質を保っています。

【収穫】区画ごとに手摘みにて行う

【醸造】発酵から熟成までステンレスタンクにて区画ごとに別々に行われ、最後に出来に合わせてアサンブラージュし、出来の悪いものはヴァンド・ペイなどに格下げさせることで品質の向上に努めています。



商品コード	商品名	VT	参考上代(税別)
46600521	Touraine Sauvignon Blanc トゥーレーヌ・ソーヴィニオン・ブラン	2021	¥2,100



【品種】ソーヴィニオン・ブラン100%
【区画面積】15ha 【樹齢】20~25年 【仕立て】ギュイヨ・サンプル
【土壌】粘土質、シレックス(砂礫質) 【収量】50hl/ha 【全房使用率】0% (100%除梗)
【発酵】温度制御可能なステンレスタンクを用いて18℃以下で発酵
【マセラシオン】全体の約15%
【熟成】ステンレスタンクにて6~12カ月間
【テイastingノート】爽やかなハーブのニュアンスや、ライムやグレープフルーツ、レモンの皮などの柑橘類、パッションフルーツやルバーブ、そしてほのかになめし皮のニュアンスなども感じられ、それらが複雑に絡み合い、非常にアロマティックで華やかです。時間の経過と共に桃やカリンの風味も楽しめ、リッチで豊かな口当たりで、フレッシュな酸と繊細さのバランスが完璧に取れています。
【マリアージュ】甲殻類やグリルした白身魚、トーストしたパンにのせたヤギのチーズなどと合わせるのをお勧めです。お料理の旨味を引き出すコストパフォーマンスの高い仕上がりです。
【飲み頃】2024年頃まで 【サーヴィス推奨温度】10~12℃ 【アルコール度数】12.5%

JAN 3770000062014