



Joseph Drouhin

Chablis Domaine de Vaudon 2007

ぶどう品種：
シャルドネ

畑
位置：グラン・クリュの丘のすぐ隣、ヴォーヴィリアン谷にジョゼフ・ドルーアン社の所有畑はあります。畑は傾斜が非常に強く、名高い化石交じりの小石が散らばる白っぽい石灰質土壌のぶどう栽培に最適なテロワールです。

歴史&伝統：1960年代のシャブリのぶどう畑は、フィロキセラからなかなか復興を果たせず打ち捨てられた状態にありましたが、ロベール・ドルーアンはシャブリのポテンシャルを信じていました。ロベールはシャブリが本来持つテロワールを生かしたワインの評価を高めたブルゴーニュの生産者のパイオニアです。

土壌：「キンメリジャン」石灰は、ここが約1億年前に大西洋の海底だったころの無数の小さな化石を含んだ白い石です。この石がシャブリ特有の味わいをワインにもたらしめています。

所有畑：21ha
平均樹齢：29年

栽培

1990年からオーガニック栽培を、1999年にはビオダイナミを始めました。

土壌育成：昔ながらの農法を実践しています。鋤き入れ、株を寒さから守るための秋に行う土寄せ、春には土寄せを戻し、株と株の機械が入りにくい箇所は手作業で行っています。

農薬散布：ハーブティ（煎じた植物）やボルドー液（硫黄と銅）、粉末にした岩石など有機栽培で認可された薬剤しか使用していません。私たちは自然界で自給自足できることを護ろうと心がけています。

収量：以前のAOCベース量か、もしくは現AOC規定量から20%減。ドメーヌの平均は53.79 hl/ha（AOC規定は60hl/ha）

醸造

収穫：手摘み

プレス：ぶどうにやさしくゆっくりと圧力をかけています。プレスの最後の果汁は使用していません。

熟成

タイプ：タンク

期間：7～8ヶ月

ひとつひとつの樽をテイastingして、全工程の作業を決定しています。テイasting結果は、科学的に分析した結果を補完します。メゾンの全てのワインがそうであるように、このワインもテロワールの個性とヴィンテージの特徴の表現を最も大事にしています。

ヴェロニク・ボス＝ドルーアンのテイastingコメント

「辛口でフルーティーな飲みやすいワイン。色調はグリーンがかかった煌めく非常に薄いゴールドです。アロマはレモンやグレープフルーツを思い起こさせる柑橘類に、ほんのり感じるシダやコリアンダーのニュアンスがとても心地よくさせています。味わいは辛口で果実味があり、そこにミネラル感が加わります。余韻も長く続きます。」

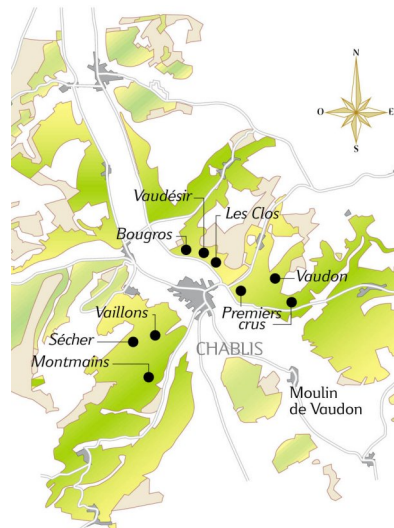
ヴィンテージ

非常にピュアで、心地のよいフローラルなスタイルのワイン。村名シャブリにはほとんどヨードを思わせるミネラリーな特徴がよく出ています。

サービス

温度：12～13°C

飲み頃：1～5年





Joseph Drouhin

Chablis Domaine de Vaudon 2007

