



Joseph Drouhin

Chablis Premier Cru 2006 Premier Cru

ぶどう品種：
シャルドネ

畑
位置：スラン川両岸に広がるドメヌ・ジョゼフ・ドルーアの複数のブルミエ・クリュ（ロンシエール、モン・ド・ミリュー、モンテ・ド・トネール、モアラン）の畑をブレンドしたワインです。畑ごとに収穫・発酵したあとブレンドを行います。各ブルミエ・クリュの特徴がハーモニーを奏でるワインです。
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：6.7ha
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。
密植度：6250本/ha
剪定：ダブル・ギュイヨ「ヴァレ・ド・ラ・マルヌ」
収量：以前のAOCベース量か、もしくは現AOC規定量から20%減。ドメヌの平均は54.93hl/ha（AOC規定は60hl/ha）

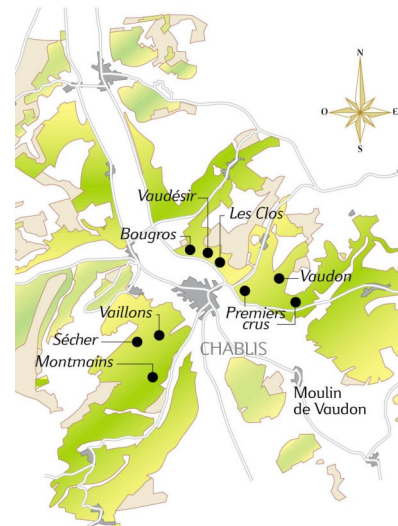
醸造
収穫：手摘み
プレス：ぶどうにやさしくゆっくりと圧力をかけています。プレスの最後の果汁は使用していません。

熟成
タイプ：樽熟成で新樽率0%
期間：7~8ヶ月
樽材：フランスの老樹。
乾燥：メゾンの完全管理下で3年乾かすことで、エレガントなワインに仕上がります。
ひと樽ごとに熟成の度合いを観察しています。

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＝ドルーアのテイastingコメント
「酸がギリっとしたシャブリらしい辛口のワイン。色調はグリーンがかかった輝きのあるイエローで、レモンを始め柑橘類、アスパラガスなどが香ります。口あたりは澁刺として清涼感があり、テクスチャーはなめらかです。余韻は長く、果実味とミネラル、そして少し熟成させると繊細なハチミツを感じます。」

サービス
温度：12~13°C
飲み頃：2~7年





Joseph Drouhin

Chablis Premier Cru 2006
Premier Cru

