

ブルゴーニュで最大級のグラン・

上品なミネラルの「模範的シャブリ」

山本 「シモネ・フェブル」はシャブリ地区でも歴史あるワイナリーの一つ。2003年に「ルイ・ラトケール」の傘下に入りました。

ミネラルは、キヌメラジャン土壤由来のものでしょう。日当たりがいい土壤で、ブドウの熟度を感じます。

模範的な造りを行うメゾンで、ミネラル豊かで、シャブリらしいキリリとした酸が感じられます。16年は熟成感が出ていて、微妙な味に仕上がっています。

若林 酸味の質感が心地いいですね。ハーブやシトラスの香りがあり、とてもさわやかです。後半のしなやかなミネラル感にシャブリらしさを感じました。

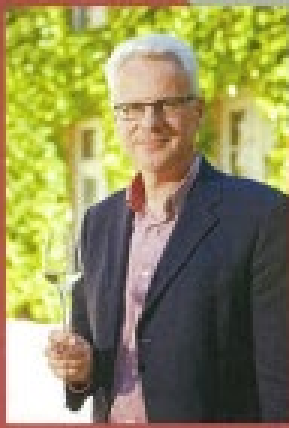
18年にはメゾンの醸造・経営責任者としてポール・エスピタリエ氏が就任しました。彼は、カテマオニアの「ドライ・クリーク・グランド・ヴィンヤード」でワイソ造りを経験しました。シャブリの露在性を引き出す造りを心掛けているとのことですが、今後、注目していきたいですね。

山本 同感です。グラン・クリークだけあって、上品な味ですね。私もシャブリの中でも最高の環境です。チョーキーな土壤で、涼しくも日当たりがいい。

若林 シャブリというと、どこか「古いイメージ」を持たれることがありますが、決してそうではない。シャブリには一定のファンもいますから、そういう方には

もっと知っていただきたい一本ですね。グラン・クリークでこの価格というのにも好感が持てました。

品種：シャルドネ 100%
 表層小売価格：1万450円
 問い合わせ先：アサヒビール



シモネ・フェブル
 Maison Simonnet Febvre

醸造人のジャン・フェブル氏が1840年、シャブリに設立。シャブリでも歴史あるワイナリーの一つ。「豊かなミネラル感とさわやかな酸味」というスタイルを言っている。2003年に「ルイ・ラトケール」の傘下に入る。シャブリ唯一の「クレマン」の生産者としても知られる。写真は醸造・経営責任者のポール・エスピタリエ氏。

シャブリ・グラン・クリュー プルーズ 2016年



Chablis Grand Cru Preuses

アサヒビール・ワイン・セクション