

GRANDS VINS DE CHABLIS

La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS



ドメヌ・ド・ラ・ムリエール
シャンタル、クロード、ニコラ&ヴァンサン・ラロッシュ
ブドウ栽培、ワイン製造家

原産地呼称統制(AOC)のシャブリは、紛れもなく世界で一番有名な白ワインです。
イエローグリーン美しいカラー。この色はブドウの品種、シャルドネ一種のみから生まれるものです。
シャブリはブルゴーニュ地方のヨンヌ県、ディジョンとパリの真中に位置します。

環境保全型の生産と完全手作業によるブドウの収穫



私たちのドメヌは、非常に厳格な栽培かつ実践を通して、環境尊重型のブドウ栽培・ワイン製造方法をすすめています。

収穫率を制限するための自然的な調節メカニズムの使用、葉柄(ようへい)の分析により実践される有機肥沃、土壌分析に応じて行われるブドウの養分に関する調整と管理、土壌の結実を強化し、表土の侵食を防ぐ植草、耕作や私たちの手仕事による諸方法により、この環境・土壌そして健康を尊重した質の高いプロセスが実践されています。私たちのワイン全体は、スラン川右岸の比類なき傾斜に位置し、完璧な日照を保証するブドウ畑からできた賜物なのです。

今日、私たちのテロワールのワインに他にはない特徴を与え、皆さんにその豊かさを発見していただくことができるのは、完全手作業によるブドウ収穫、代々続いてきた伝統的な方法による私たちのワイン醸造と熟成、そして新しい設備によるものです。私たちはあらゆる機会に適したワインを作り、テロワールの概念と後世の遺産を保存するため、自然と調和した作業法を探究しています。

ワイン醸造、ノウハウと現代化の伝達

1994年以降、ニコラ・ラロッシュにより実践されている伝統的かつ職人的なワイン醸造およびノウハウは、19世紀末以来からラロッシュ家に伝えられてきたものです。ワイン醸造は、ブドウ畑の区画の中でも、成熟した最高のブドウを選択するブドウの収穫からはじまります。

ブドウ収穫は完全手作業で行われることから、ワイン醸造も自然で確かなものとなっています。内部に排水管がある空圧式圧搾機を使った適度な圧搾により、粉碎や酸化のない果汁の抽出が行われます。その後、12時間から15時間の静止状態での発酵前の澱引きがなされてから、タンクあるいはブルゴーニュ地方の樽にブドウ果汁が入れられます。

アルコール発酵は18度の温度調節されたタンクで行われ、その後マロラクティック自然発酵が続きます。

これらの発酵の後、ワインはベントナイトにより清澄されます。

酒石の沈殿はマイナス3度の遅い速度で攪拌機タンクにより行われます。そして珪藻(けいそう)土を用いた濾過を経て、ボトル詰め直前に膜濾過が行われるのです。



PETIT CHABLIS AND CHABLIS

10から12度で飲む当ドメーヌのシャブリワインは、食前酒としても、またエビやカニ、牡蠣、貝そしてその他の生あるいは茹でたシーフードと一緒に楽しみいただけます。

当ドメーヌのシャブリワインは、同じくハムやソーセージなどのデリカテッセン、白身の肉やチーズとともに飲みいただけます。また、お食事以外でも和やかで楽しめるワインとして友人との一杯にも最適です。

PETIT CHABLIS

It comes from portlandian soils. That type of terroir gives the driest and the lightest wines of Chablis. Best drunk when young.

CHABLIS

シャブリ

私たちのブドウ畑はジュラ紀の貝化石が豊富なキメリジャン地層の粘土石灰質の斜面で栽培されています。当ドメーヌのシャブリワインはミネラルの特徴がよく出たワインで、若いフルーティーさのエレガンスを合わせ持っています。金を帯びたイエローグリーンが輝くカラーです。

香りの新鮮さを今すぐ味わうことも、数年待ってから楽しむこともできるワインです。

14.70ヘクタール - 94 800 本

CHABLIS VIEILLES VIGNES, CUVÉE FLEURS DE CHÈNE

シャブリ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・キュヴェ 《フロール・ド・シェーヌ》

栽培区画のブドウの樹齢は約40年。このブドウから、シャブリワイン特有のミネラルと樽香に調和した、濃縮しバランスの取れたワインが生まれます。

このキュヴェのアッサンブラージュ(調合)は、15から18ヶ月の間に行われる澱下げ、清澄、樽熟などの作業によるものです。ワインのバランスが完全となるまで、18ヶ月から5年間保存します。

0.65ヘクタール - 5 000 本



CHABLIS PREMIERS CRUS

シャブリ・プルミエ・クリュは口の中で長く余韻が漂い、多くの特徴とジューシーさを兼ね備えた奥深く、骨格のあるワインです。

ワインは3年熟成で飲み頃とされ、収穫年に応じては10から12年熟成・保存されます。シャブリ・プルミエ・クリュはソースを添えた魚料理やエビ・カニ類に見事にマッチ。より長く熟成されたワインは、フォアグラや洗練されたあらゆる料理とお楽しみいただけます。

当ドメーヌのシャブリ・プルミエ・クリュは12度から14度でお飲みください。

シャブリ・プルミエ・クリュ レ・フルノー

CHABLIS 1^{ER} CRU LES FOURNEAUX

かなりの傾斜地、そして絶好の日当たり条件下の南/南東向き栽培。この条件のおかげで、ワインは早く熟成します。非常に快活なこのプルミエ・クリュは、早めに(2年以内)飲むワインです。フローラルさがあり、モンド・ミリューの味わいと繊細さを全て兼ね備えています。それをより力強く感じさせ、感情的なブーケを放つワインです。魅力がいっぱいに詰まったワインと言えます。

2 ヘクタール - 15 000 本

シャブリ・プルミエ・クリュ ヴォクパン

CHABLIS 1^{ER} CRU VAUCOUPIN

南西向きの栽培。主要土壌は貝化石が豊富なキメリジャンで、力強いミネラルを放ちます。シャブリワインの純粋主義者と愛好家にとっては、まさに典型的なワイン。フレッシュさがあり、しなやかでまろやか。そして余韻の長いワインです。時にバニラ、アニス、甘草の香りがあります。

0.55 ヘクタール - 4 000本

シャブリ・プルミエ・クリュ フルショーム

CHABLIS 1^{ER} CRU FOURCHAUME

このブドウはグラン・クリュの左側で南東向きに栽培されています。粘土の高いまろやかなワインを作り出す青粘土の土壌に植えるブドウです。非常に複雑なこのワイン、特に5年間置いておくと森の茂みにあるキノコ類の香りを放ちます。

0.28 ヘクタール - 2 000 本

シャブリ・プルミエ・クリュ ヴォクパン

シャブリ・プルミエ・クリュ モント・ミリュー

CHABLIS 1^{ER} CRU MONTS DE MILIEU

モンテ・ド・トネールに続く樹齢35年から60年の6つのブドウ畑からなるモンド・ミリュー。この畑は豊満さ、芳醇さ、そして粘土質の高さとフルーティさという全ての要素を兼ね備えています。

日当りは真南で、より高い平均気温と長い日照時間を質的にも保証します。

チャーミングさと力強さをあわせたハーモニー。長期熟成に適した確かなワインです。

5.5 ヘクタール - 18 200 本

シャブリ・プルミエ・クリュ フルショーム

