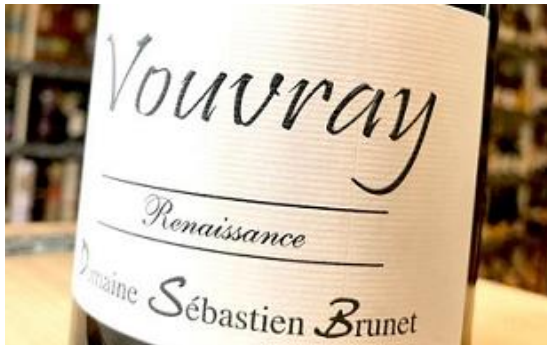


SEBASTIEN BRUNET

セバスチャン・ブリュネ/ヴーヴレイ

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】



どこまでもピュアで透き通った味わいながら
葡萄の凝縮度は非常に高い



ノン・マロラクティック シュナン・ブランの透明感

ユエとは正反対の個性

セバスチャン・ブリュネのヴーヴレイは1度飲めば忘れる人はいません。同じヴーヴレイの神祕的存在のユエは熟度が高く、南国フルーツのような、ねっとり濃厚なスタイルが特徴ですが、セバスチャンのワインは正反対。研ぎ澄まされ、尖った鋭いワインながらしつかりと凝縮しています。

ユエの発酵槽は地上にあり、プレスもそこで行われます。発酵中期からは地下の洞窟ですが入口に近い、比較的温度の高い場所。それに対し、セバスチャンのセラーは高さ20mの石灰岩盤の丘の側面を人工的に1km以上掘った洞窟の中。元々はマッシュルームの栽培用の洞窟だったけども温度が低く、湿気も多い。繊細な白ワインを造るには最高の環境。ユエのパワフルな酒質とセバスチャンの繊細な酒質は環境の違いが大きいかもしれませんが、どちらも葡萄の凝縮度は非常に高いのですから。

4時間かけてゆっくりプレス

醸造の特徴は、まず、ゆっくり時間をかけたプレス。1時間少してプレスしてしまう造り手が多い中、セバスチャンは4時間かけてゆっくりとプレス。果皮をまったく刺激することなく、優しくプレスできるのも、この低い温度のセラーだから。その後は、なんと48時間もの間発酵前に少しだけ果皮を漬込みます。この期間に果実の揮発的香をモストがしっかりと吸収すると同時に自然のデキャンティングが行われます。発酵は野生酵母のみでステンレスタンクで行われますが、温度が低いので3ヶ月から6ヶ月間も続きます。そして、彼の最大の特徴はPHの低さと酸度の異常な高さ、そしてセラーの温度の低さによってマロラクティック発酵が自然とブロックされてしまう事。その後、400~500lの木樽に入れて熟成することでセバスチャン・ブリュネ独特のバランスが出来上がるのです。

酸化防止剤無添加

ヴーヴレイ・ペティアン・ル・ナチュレ 2017

参考上代: 3,400円

90年代に植樹された樹齢20年程度の北向き斜面の畑。粘土が比較的大目でシレックスが混じる。標高は100m。収量は45hl/haと一般的なシャンパーニュの半分以下という少なさ。発酵はステンレスタンクで野性酵母のみ。発酵が進み、味わいのバランスが取れたら、ボトルに移して発酵を続ける。酸化防止剤は一切添加しない。酸化防止剤無添加。

まずはこれ!

ヴーヴレイ・セック・アルポン 2017

参考上代: 3,200円

アルポンは「0.5ヘクタール」を意味する方言。2007年が初ヴィンテージで、その際に0.5haの区画から造ったのでこの名前が付けられた。今はヴルヌー・シュル・プレヌヌの色々な区画のアッサンブラージュに変更されている。ステンレスタンクで2ヶ月間発酵。80%はステンレスで熟成し、20%は古樽で12ヶ月熟成。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4800	Petillant Naturel Rose ペティアン・ナチュレ・ロゼ	2019	泡ロゼ	750	2,900	グロロー、ガメイ	240本	本
A3328	Vouvray Petillant "Le Naturel" ヴーヴレイ・ペティアン・ル・ナチュレ	2017	泡白	750	3,400	酸化防止剤無添加	480本	本
A1981	Vouvray Sec "Arpent" ヴーヴレイ・セック・アルポン	2017	白	750	3,200		600本	本
A1978	Vouvray Sec "Renaissance" ヴーヴレイ・セック・ルネッサンス	2016	白	750	3,800		120本	本
A3329	Vouvray Sec "Les Pentès de La Folie" ヴーヴレイ・セック・レ・ペンテ・デ・ラ・フォル	2016	白	750	5,500	水晶を含む最高の畑	120本	本
A1980	Vouvray Demi Sec "La Folie" ヴーヴレイ・ドゥミ・セック・ラ・フォル	2016	白	750	3,400		360本	本

貴店名	担当者様	電話番号	希望納品日	月	日
帳合酒販店					



最新情報は「メルマガ」で!

- ・登録はQRコードで簡単
- ・読者限定「特別条件」
- ・限定品、最新入港案内
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします!
FACEBOOK & INSTAGRAM