

# Les Cretes

## レ・クレテ/ヴァツレ・ダオスタ

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



アオスタに高品質ワイン文化を定着させたレ・クレテ 1代目当主ジャン・シャレール



毎日、快晴！雨は年間 700ml 程度なので日本の 1/10 程度ととにかく乾燥している

## アオスタ固有品種 プティ・アルヴィン最高峰

### 苦しんだ葡萄の厳しさ

また1つアオスタを代表する偉大なワインが生まれました…。アオスタの個性をしっかりと感じさせながらもワインとしての完成度も異常に高い。偉大な白ワインに求めるもの全てが、このワインにはあります。葡萄本種はプティ・アルヴィン。ヴァツレ・ダオスタとスイスの一部でしか栽培されていない希少な品種で、アオスタでは日常的に毎日飲まれるような癖のない味わいに仕上げられることが多い品種です。良く言えばバランスが良くフルーティー。悪く言えばアロマティックで単調でしょうか？

### ヴィノス 93 ポイント！

この何とも中庸な品種ですが、ある時、一部の区画だけ全く違う個性を持っている事に気がきます。真南を向くディヴァイン・ロス畑は砂岩と砂質が強く水はけが良い土壌で、収量は勝手に落ちてしまいます。通常のもレーン土壌のプティ・アルヴィンは香にも味わいにも「果実」が出てきますが、この畑の葡萄は香にも味わいにもミネラルが強く出て、フルーティーさや果実は出てきません。収量をしっかりと抑えたプティ・アルヴィンを樹勢の弱まる厳しい環境で栽培した時には果実ではなくミネラルそのものの味わいになるんです！醸造はステンレスタンクのみ。樽には入れず、ミネラルそのものを際立たせたような造り。シュール・リーは長めの9ヶ月。これによって硬さだけでなく、旨味、コクが加わっています。まるでシナン・ブランやピエトラクーパのような硬質感。驚いてください！

### 勿論 3 ビツケーレ！ キュヴェ・ボワ

レ・クレテと言えば、やっぱり「シャルドネ・キュヴェ・ボワ」。毎年、最高評価を受けているんですが、2016 ヴィンテージは特別です。アオスタと言えば北ですし、フランス国境付近はモンブランがあるくらいですから寒いイメージですよ？

実際は違うんです。勿論フランス国境近くのモルジェは標高 1,000m ありますので寒いんですがピエモンテに近いエリアは暑い！盆地になっているのと基本的に南向き斜面しか無い。更に年間降雨量がイタリアで最も少ないのでとにかく暑いんです。だからシャルドネ・キュヴェ・ボワはシャブリのようなヨードや切れ味ではなく、ムルソーのような厚みや南国フルーツのような旨味が出てきます。トスカーナのシャルドネ以上に太陽を浴び、水分量が少ないので凝縮している。それこそがアオスタでその最高峰が「シャルドネ・キュヴェ・ボワ」なんです。2016 年、もの凄い凝縮感です！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥E	入港数	ご注文数
A3560	Petite Arvine プティ・アルヴィン	2018	白	750	3,400		180 本	本
A5322	Petite Arvine "Fluer" プティ・アルヴィン・フルール	2018	白	750	5,400		120 本	本
A3559	Chardonnay シャルドネ	2018	白	750	3,800		600 本	本
A2670	Chardonnay Cuvee Bois シャルドネ・キュヴェ・ボワ	2016	白	750	7,200		300 本	本
A3738	La Sabla ラ・サブラ	[2018]	赤	750	3,000		240 本	本
A3740	Fumin フミン	2017	赤	750	5,200		97 本	本
A3739	Merlot メルロー	2016	赤	750	6,200		120 本	本

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



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