



Domaine de Chevalier 2006 Blanc

ドメーヌ・ドゥ・シュヴァリエ

生産者 Oliver Bernard
アペラシオン ペサック・レオニャン
格付け グラン・クリュ・クラッセ

ドメーヌ・ドゥ・シュヴァリエは、ボルドー市内から南西へ約 50km のジロンド川の左岸に沿って存在するグラブ地区の北部に位置するペサック・レオニャンという村にあります。1987年にこのペサック・レオニャンに格付け制度が発足し、グラブ地区の中でトップクラスのワインを生産している村で、ドメーヌ・ドゥ・シュヴァリエはその南西に位置しています。1983年から現所有者であるベルナル家によって運営され、スキンコンタクトの醸造技術で有名なボルドー大学のドゥニ・ドゥブルデュ教授(白ワイン)やステファン・ドゥルノンクール氏(赤ワイン)をコンサルタントに迎え、最高級のワイン造りを目指しています。

ドメーヌ・ドゥ・シュヴァリエでは、赤、白ワイン共に生産していますが、筆頭すべきは白ワインで評価も高く上質なワインを生産しています。

グレープフルーツなどの柑橘系の果実にほのかにオーク樽のニュアンス、フルーティながらしっかりとしたボディを持ちミネラルでスモーキーなバランスが余韻へと繋がります。熟成に耐えうるワインです。

ボルドーの有名白ワインと言えば、オーブリオン・ブランやパヴィヨン・ドゥ・シャトー・マルゴーなどが挙げられますが、ドメーヌ・ドゥ・シュヴァリエは、品質に対する価格帯はこれらに比べより控えめながら味わいはトップクラスの品格を持ち備えているお勧めボルドー白ワインのひとつです。

ドメーヌ・ドゥ・シュヴァリエ 2006 は、グレープフルーツなどの柑橘系果実、蜂蜜や西洋サンザシなどを思わせる芳醇な香り、マロングラッセなどの菓子を思わせるリッチなニュアンスが、程よい酸、ミネラルと重なり大変上品な味わいへと誘ってくれます。

ドメーヌ・ドゥ・シュヴァリエ・ブラン、このワインはボルドー白ワインを代表できるワインであると考えます。

白身魚のグリエにバターソースや軽めのクリームソース、またやさしい口当たりの白カビチーズなどと合わせるとより一層ワインとのマリアージュをお楽しみ頂けるかと思えます。

参考情報

土壌 砂利質、砂質、砂岩

栽培面積 (白)4.5ha (赤)35ha

栽培比率 (白)70% ソーヴィニオン・ブラン, 30% セミヨン,
(赤)65% カベルネ・ソーヴィニオン, 30% メルロー,
2.5% カベルネ・フラン, 2.5% プティ・ヴェルド

平均樹齢 25年

栽培密度 10,000本/ha

収穫 手摘み 選別

樽熟成 18ヶ月 (新樽 白:30%、赤:50%)

年間生産量 平均:(白)18,000本、(赤)100,000本

s.a.r.l.Trente-Trois

39, rue Huguerie, 33000 Bordeaux, FRANCE Email:33@trente-trois.fr, Tel :+33(0)953459303