

**G**HATEAU  
GAUDRELLE

**CHATEAU GAUDRELLE**

シャトー ゴードレル  
**TiNtaMArre 2022**

タンタマー  
**PETILLANT NATUREL**  
ペティヤン・ナチュレル

キュヴェ名由来: Tintamarre とは  
騒がしい音の事で、ペティヤンのイメージから

格付: Vin de France / Petillant Naturel  
年産数: 12,500 本  
今回日本入荷: 300 本  
瓶詰: 2023.03.23

【ブドウ】

品種: Chenin Blanc 100%  
リュティ名: Le vigneau  
栽培面積: 5 ha  
畑向き: 北向き  
土壌: 粘土石灰質  
(チュロニアン期: 9390 万年前~8980 万年前)  
畑標高: 80 m  
平均樹齢(2023 年時): 20 年  
剪定法: ゴブレ  
密植度: 6600 本/ha  
平均収量: 50 HI / Ha  
収穫: 手摘収穫  
BIO 認証/農法: Bio

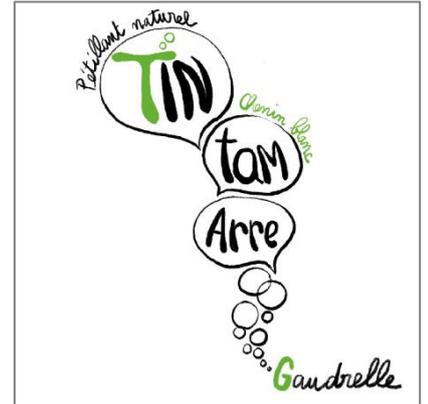
【醸造】

アンセストラル方式:(英)Ancestral Method(仏)Methode Ancestrale, Methode Rurale  
アンセストラル方式は、スパークリングワイン製法の一つ。ペットナットはこれが多いです。  
発酵途中のワインを瓶に詰め、残りの発酵を瓶内で行う手法。瓶内発酵で炭酸ガスが発生し、弱  
発泡性ワインとなる。シャンパニユ方式は発酵が完了したワインを瓶詰めし、糖と酵母を添加す  
るのに対し、アンセストラル方式は糖や酵母は添加しません。その為、より自然な形に近く、自然派  
の生産者は好んでこの手法を取り入れています。

除梗: 0%  
発酵タンク: ステンスタク+瓶内  
低温浸漬: 無  
マロ発酵: 有  
発酵期間: キュウで 3 ヶ月その後ボトルで 4 ヶ月  
発酵温度: 16° - 18°  
酵母: 自生酵母  
新樽比: 新樽無  
熟成期間: 7 ヶ月 (発酵と並行して行う)  
フィルター: 無  
コラージュ(清澄): 有 (ペットナット)  
SO2: 添加有  
熟成可能年数: 2~3 年  
相性料理: アペリティフ、チョコレートデザート。

特徴: 果実感たっぷりの飲みやすさ。  
新鮮な果実の香り(リンゴ、洋ナシ)。軽い泡立ち。

**新井順子氏評:** 石灰質土壌にエレガントなミネラルのシュナン・ペティヤン。  
13g の糖度で 3 バールの気圧で瓶詰めしたので、ガスが柔らかいです。



Eric Pasquier