



CHATEAU GAUDRELLE

シャトー ゴードレル VOUVRAY "LE SEC" 2021 ヴーヴレ “ル・セック”



キュヴェ名：ルセック
キュヴェ名由来：Le Sec: 辛口

格付：AOP Vouvray / blanc
年産数：3,700 本
今回日本入荷：600 本
瓶詰：2023.03.24

【ブドウ】

品種：Chenin Blanc 100%
リュティ名：Le Vigneau
栽培面積：5 ha
畑向き：南西向き
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
平均樹齡(2023 年時)：60 年
剪定法：ゴブレ
密植度：6600 本/ha
平均収量：例年 35hl/ha (“21 年産 90%減 4hl/ha)
収穫：手摘収穫
BIO 認証/農法：Bio

【醸造】

除梗：0%
発酵タンク：木製タンク (100%)
内 30%新樽”
低温浸漬：無
マロ発酵：有
発酵期間：12 ヶ月
発酵温度：13 - 16°
酵母：自生酵母
新樽比：新樽比 30%
熟成期間：オーク樽 12-18 ヶ月（発酵と並行）
フィルター：無
コラージュ(清澄)：無
SO2：添加有
熟成可能年数：3-7 年
相性料理：白身肉、辛いもの

特徴：酸味のある力強いワイン。ナッツのアロマに少しオークの香りが伴う。

新井順子氏評：樹齡 60 年のシュナンブラン。収穫後、100%ブルゴニユと同じ 228L の樽で 18 ヶ月熟成しますが、毎年 3 割は新樽を使用します。

