



Vivien Pelletier
ヴィヴィアン・ペルティエ
TERRES CHAUDES (2021)
Chenin
Vin de France
テール・ショード/シュナン

Pays de la Loire

度数:12.5%

今回出荷の VT:2021 年産ですがヴィンテージは無記載(年代識別 Lot No.無)

格付:VIN DE FRANCE

品種:CHENIN BLANC

畑向き:南向き

土壌:粘土・砂質・石灰質

畑標高:115m

平均樹齢(2023 年時):65 年

剪定法:キュイヨ・サンプル

密植度:5500 本/ha

平均収量:15hl/ha

収穫:手摘収穫

醸造:ダイレクト・プレス

除梗:除梗無

マロ発酵:有

酵母:自生酵母

熟成タンク:ブルゴ・ニュー樽

新樽熟成:無

熟成期間:16-18 ヶ月

フィルター:無

SO2 添加:添加無

SO2 total:< 10 mg/L(天然含有の為)

コラーージュ(清澄):無

ワイン栓:ツイントップコルク(twin top:集積コルクの本体と両端の天然コルクのディスクで構成)

熟成可能年数:10 年

特徴:ドライだがしなやかで、口当たりの良いフルボディのシュナン。長い余韻があり、木やトリュフの香りがする。

その他の特記事項:完熟したブドウから造られるワインで、その真価を発揮するために最大限の敬意を払って醸造。

相性料理:トリュフオムレツ/タコとポルチーニ茸/パイクパーチとブルブラン/ホタテとエシャロット/熟成山羊のチーズ

新井順子氏評: 収穫後直ぐにプレス、228L の樽で 16 ヶ月熟成させるので 2023 年 4 月に瓶詰め予定。2020 年を上回る出来栄え、蜂蜜のような香りで、シュナン本家のブブレより酸も厚みもしっかりとした味わい。これはお勧めでこのワイナリーの十八番を確実にした 1 本、沢山欲しいのですが、不可能です。生産量は 2 樽 600 本のみ。日本入荷 180 本。

