

GHATEAU
GAUDRELLE

CHATEAU GAUDRELLE

シャトー ゴードレル

VOUVRAY "Clos de la huppe" 2021
ヴーヴレ “クロ・ド・ラ・ユップ”

最上位所有畑 / 馬耕作

キュヴェ名由来: La Huppe: 鳥名ヤツガシラが多く住むことから



格付: AOP Vouvray / blanc
年産数: 1,200 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: 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 (50%) &
エッグ型コンクリートタンク(50%)
低温浸漬: 無
マロ発酵: 有
発酵&熟成期間: 計 18 カ月
発酵温度: 13° - 16°
酵母: 自生酵母
新樽比: 無
熟成: 樽とアンフォラ (醗酵と並行)
フィルター: 無
コラージュ(清澄): 無
SO2: プレス時 1mg/L, 瓶詰時 1mg/L 添加
熟成可能年数: 15 年
相性料理: 食前酒、白身肉、魚、加熱したチーズ(コンテ)

特徴: 程よい酸味のある力強いワイン。黄色い果実
やナッツのアロマ。

新井順子氏評: ここのシャトーの一番良い畑。なので
ココだけは馬で耕します。収穫後直ぐにプレス、半分
は樽で 18 ヶ月熟成、半分はアンフォラで 18 ヶ月熟成。
その後ブレンド。ヤツガシラ(鳥)が沢山住んでいるの
で、そう呼んでいる区画です。

