



## Domaine Sylvain Gaudron

ドメーヌ・シルヴァン・ゴードロン

ドメーヌ・シルヴァン・ゴードロンは1890年から4代に渡りヴーヴレを生産する家族経営のワイナリーです。25ヘクタールの畑を所有し、その内2/3は平均樹齢が30年以上です。水はけが良く多孔性のテュフォー(tuffeau)と呼ばれるチョーク質石灰岩とそれを覆う粘土質石灰岩の土壌が主流で、シャンパーニュ地方と同じようにテュフォーを掘って造られた地下カーヴは温度・湿度ともにワインを保管するのに最適な環境です。辛口から甘口まで、豊かなアロマや果実味、フィネスを備えたスティルワインとスパークリングを手がけています。



### Vouvray La Symphonie Zero Dosage

ヴーヴレ・ラ・シンフォニー・ゼロ・ドサーージュ



2019	750ml	4,500円	泡
------	-------	--------	---

地方：ロワール

原産地呼称：ヴーヴレ AOC

品種：シュナン・ブラン100%

醸造：手摘みで収穫し空気圧プレスでゆっくり圧搾。24時間低温デブルバージュ後1ヶ月発酵、3回澱引き。清澄後48ヶ月瓶熟。デゴルジュマン後3ヶ月寝かせて出荷。ドザーージュなし。

繊細で軽やかな泡。アカシアなどフローラルな香りにプリオッシュヤトリュフのニュアンスも。ブドウの酸と糖が高い特別な年にのみ醸造。トリプル・ゼロとは、補糖、リキュール・ド・ティラーージュの添加、ドザーージュを一切しないことに由来します。

### Vouvray Les Pierres Rousses Demi Sec

ヴーヴレ・レ・ピエール・ルス・ドゥミ・セック



2023	750ml	3,800円	白
------	-------	--------	---

地方：ロワール

原産地呼称：ヴーヴレ AOC

品種：シュナン・ブラン100%

醸造：機械と手で収穫し除梗、空気圧プレスでゆっくり圧搾。24時間低温でデブルバージュを行い1ヶ月発酵、ステンレスタンクで熟成させながら週に1回の攪拌を1ヶ月行い2回澱引き、ろ過をし瓶詰め。残糖22g/l

ヴーヴレの冷涼な気候が生み出す上質な酸が、シュナン・ブランの果実味、土壌に由来するミネラルと素晴らしいバランスを保っています。自然の恩恵によって生まれる繊細さと生命力を備えたフレッシュで甘みのあるワインです。

### Vouvray Les Vaux Louis Sec

ヴーヴレ・レ・ヴォー・ルイ・セック



2023	750ml	4,000円	白
------	-------	--------	---

地方：ロワール

原産地呼称：ヴーヴレ AOC

品種：シュナン・ブラン100%

醸造：機械と手で収穫し除梗、空気圧プレスでゆっくり圧搾。24時間低温でデブルバージュを行い、半月発酵、ステンレスタンクで熟成させながら週に1回の攪拌を1ヶ月行い2回澱引き、ろ過をし9月に瓶詰め。

味わいのバランスを取るために若干の残糖を残しています。丸みがありフルーティーで穏やかな酸が美しいハーモニーをもたらしています。

### Vouvray La Coudraie Sec

ヴーヴレ・ラ・クドレイ・セック



2023	375, 750ml	4,500円	白
------	------------	--------	---

地方：ロワール

原産地呼称：ヴーヴレ AOC

品種：シュナン・ブラン100%

醸造：南東向きの単一畑。機械と手で収穫し除梗、空気圧プレスでゆっくり圧搾。36時間低温でデブルバージュを行い6年物の古樽で熟成。残糖2.8g/l

フルボディで複雑性があり、数ヶ月澱とともに樽熟成させたことによる第二アロマが特徴的でクリーミーなテクスチャーを感じます。テロワールからくる鉱物的なミネラルがフィニッシュに残ります。

### Vouvray Moelleux

ヴーヴレ・モワルー



1990	750ml	12,000円	甘白
------	-------	---------	----

地方：ロワール

原産地呼称：ヴーヴレ AOC

品種：シュナン・ブラン100%

醸造：残糖約58g/l。機械と手で収穫し除梗。空気圧プレスゆっくり圧搾し24時間低温で清澄。2000lの小さなステンレスタンクを使い18~20°Cで2ヶ月発酵後、翌年5月に瓶詰め。

非常に長命なワインで甘草、ハチミツ、トリュフなどの複雑な香りが魅力的です。デザート、魚、フルムダンパールのようなブルーチーズと良く合います。