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　2019
ヴーヴレ・ラ・シンフォニー・ゼロ・ドサージュ　4,500円

750ml　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ブリオッシュや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・ティラージュの添加、ドザージュを一切しないことに由来します。

Vouvray Les Pierres Rousses Demi Sec　2023
ヴーヴレ・レ・ピエール・ルス・ドゥミ・セック　3,800円

750ml　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 La Coudraie Sec　2023
ヴーヴレ・ラ・クドレ・セック　4,500円

375, 750ml　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。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 Les Vaux Louis Sec　2022
ヴーヴレ・レ・ヴォー・ルイ・セック　3,800円

750ml　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 Moelleux　1990
ヴーヴレ・モワルー　12,000円

750ml　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℃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、フルムダンベールのようなブルーチーズと良く合います。