

CHARTRON ET TREBUCHET POMMARD

シャルトロン・エ・トレブッシュェ ポマール



ワイン名 : シャルトロン・エ・トレブッシュェ
ポマール

ヴィンテージ : 2017

生産者名 : フランソワ・マルトノ

原産国 : フランス

地方・地区 : ブルゴーニュ

格付 : AOC ポマール

規格 : 750ml x 6 本

セパージュ : ピノノワール 100%

醸造 : 伝統的製法。手摘収穫。温度管理されたステン
レスタンクでアルコール前発酵、コールドマセレ
ーション。ピヤージュ、ルモンタージュを行いその
後は 30 度で 5 日間ポストファーメンテーション。
8-16 カ月樽熟成。(新樽 40%)

アルコール度数 : 13%

参考小売価格 : ￥12,800-

【テイastingコメント】

赤系果実を中心にトースト香や白檀など香木のスパイスがエレガントに調和した香り。広がりがあり質の良いタンニンも存在感を見せ複雑で奥行きのある味わい。熟成と共に複雑さが発揮されるだろう。

NOTES

シャルトロン・エ・トレブッシュェは 1984 年ピュリニー・モンラッシェに設立。ゴールドントライアングル(ピュリニー、シャサーニュ、ムルソー)の中心地で当初は白ワインの名手として知られ、販売の 75%を占めていました。(ほとんどがピュリニー・モンラッシェの白ワイン)。赤ワインも生産しブルゴーニュという土地の恵みを生かし、テロワールや土壌、土地の個性を忠実に表現しています。ぶどうは 15~40 年樹齢のコート・ドールより、リッチで熟したブルゴーニュ南部の気候を活かして育てられます。現在は大手ネゴシアン、フランソワ・マルトノのプレミアムブランドとしてクオリティを追求したワイン造りを続けており大手航空会社に多数採用実績がありその名声を博しています。シャブリからマコネまでシャブリ、ニュイ・サン・ジョルジュ、ムルソーなど 5 地域 306ha に渡るドメーヌや 65 の栽培農家と長年良質なワイン造りを手掛け、5,000 樽を所有しています。