

Chartron et Trebuchet Chablis

シャルトロン・エ・トレビュッシュェ シャブリ



ワイン名：シャルトロン・エ・トレビュッシュェ シャブリ

ヴィンテージ：2023

生産者：メゾン・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：AOP シャブリ

規格：750ml × 6本

セパージュ：シャルドネ 100%

醸造：ステンレスタンクにて8～10ヶ月熟成

アルコール度数：12.5度

JANコード：3120581445391

参考小売価格：5,300円(税別)

【テイスティングノート】

輝かしく淡い黄色。白桃、洋梨などの白系フルーツやミネラルのニュアンスが複雑に絡み合った香り。口に含むと大変バランスが良く、ふくよかながらフィニッシュにレモンを感じさせるフレッシュな味わい。

NOTES

シャルトロン・エ・トレビュッシュェの歴史は、1984年にピュリニー・モンラッシェに設立したことから始まりました。ブルゴーニュの白の銘醸地として名高いムルソー、ピュリニー・モンラッシェ、シャサーニュ・モンラッシェの3つの村を結ぶゴールドントライアングルの地で、白ワインの名手として設立当初から長きにわたり上質なワインを世に送り出し名声を博してきました。

現在はブルゴーニュ最大手のネゴシアンの一つ、メゾン・フランソワ・マルトノのもとクオリティーを追求したプレミアムブランドとして、フランス国内のみならず世界20ヶ国へ輸出され非常に高い評価を得ています。有名星付きレストランや大手航空会社にも多数採用の実績があり、その品質は折り紙付きです。

ブルゴーニュ北部オーセール近郊スラン川沿いにワイナリーを構え、主にオーセール近郊キンメリジャン土壌の“ラ・シャペル＝ヴォペルテーニュ”と“マリニー”のコミューンで栽培されたシャルドネを使用しています。メゾン・フランソワ・マルトノはブルゴーニュでのワイン造りを熟知しており、その中でもシャブリのドメーヌを数ヶ所傘下に収めるなどシャブリにも力を注いで高評価を得ています。

現在このシャブリは、エールフランス、シンガポールエアライン、トルコエアライン、エア・カライブ、ユナイテッドエアライン(全てビジネスクラス)等多数の航空会社で採用されています。