



2013 - プィ・フュメ “ラ・レナディ”

商品番号 00249-13

フランス, ロワール, プィ・フュメ AOP,

ドメーヌ・ブーシェ・シャトリエ、サン・タンドラン

色	白	スタイル	辛口	ボディ	ミディアムボディ
アルコール	12.5 %	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃/保管
ブドウ	ソーヴィニヨン・ブラン				

テイastingノート

明るいレモンイエロー。エレガントで少しあでやかさのある香りは、洋梨、白桃、グレープフルーツ、レモンに、ロウのようなオイリーさなどが調和。なめらかなアタック、フレッシュな酸味は柚子などの柑橘類を思わせる。口中で若いパイナップルの香りが広がる。鉱物的な堅さも感じられる立体的な味わいのミディアムボディ。

ドメーヌ・ブーシェ・シャトリエ、サン・タンドラン



このドメーヌは4世代目の家族が所有し経営しています。サン・タンドランの丘の頂上の土地を購入したロベール・ポワリエ(Robert Poirrier)が原点で、森に隣接する土地を整備してドメーヌ“ラ・ルナディエール(La Renardiere)”を築きました。ラ・ルナディエールの名前は“狐の巣”という意味です。その名前は近くの森に棲んでいた多くの狐に関連しています。

ドメーヌの所有者はプィ・フュメワインに夢中で、ドメーヌを数回にわたり拡張し、ワインの品質をさらに良くするためには近代的なワイン生産手法を使うことだと固く信じていました。

後にブエリ氏 (Boerie) が近隣のシャトーからサン・タンドランの丘にあるブドウ畑を購入しました。そのブドウ畑はドメーヌ“ラ・ルナディエール”の隣に位置していました。20世紀初めに双方の所有者の子供たちが結婚した時、2つのドメーヌは提携して1つになりました。

そのドメーヌは伝統的な方法で運営されています。近代的な技術を使うことも伝統的な方法の一環です。高品質のテロワールの特徴をよく示しているワインを生産することには特に注意を払っています。つまり、そのテロワールとは、ドメーヌの土壌を構成しているキンメリッジアン (キンメリッジ期) の石灰岩と泥灰岩を含んでいる石灰質粘土です。

エステイトで成長することは、家族の一員としてワイン生産方法の不可欠な知識に詳しいということの意味しています。しかし、それは決してその家族から十分だとは見なされません。いつかエステイトを引き継ぐよう運命づけられている人たちは、ファミリー・ビジネスを最終的に引き継ぐ前に、必ず親元を離れて長年を費やします。それは、初めに農業やワイン醸造学を学び、その後、国中の様々なエステイトで、今では海外のエステイトでも訓練を受け働くことです。