



## シャブリで非常に貴重な畑を所有するドメーヌ

オーナーのオリヴィエ・トリコンは、ワイン造りとワイン醸造学を学び、コート・ド・ボージュ、シャトーヌフ・デュ・パプ、マディランなど、フランスの様々なワイン生産地域を訪れ、現在のメゾン トリコンを設立する前にはワイントレーダーとしても一定期間働きました。1998年にドメーヌ・ド・ヴォルーを取得し、ドメーヌの拡大を開始。現在では、シャブリで非常に貴重な畑プリュミエ・クリュの「モンテ・ド・トネール」「モンマン」、グラン・クリュの「ブーグロ」を含む46ヘクタールのブドウ畑を所有しています。彼らのポリシーは「収穫からボトルに詰められるまで、各キュヴェに最高の味わいを提供するために細心の注意を払ってブドウ畑の手入れを行うこと」であり、シャブリにある研究所「Lesimple」よりワイン造りの分析やアドバイスの提供を得るなど、最高品質のワインを追いかけるとともに地球の未来をも意識した取り組み（ワインの酸化を避けるために瓶詰め中に窒素を添加して亜硫酸塩を減らす努力など）も積極的に行っています。彼らは、「世界中で楽しられている完成されたシャブリの味わいや香りは人々を幸せにしている」を信念に、「私たちがインを造ることに喜びを感じたのと同じように、皆様にも私たちのワインを楽しんでいただけることを願っています。」と語っています。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



### シャブリ CHABLIS

[AOC シャブリ]

| 色・タイプ          | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                     | 参考小売価格             |
|----------------|------|-----|------|----|------------------------|--------------------|
| 白・辛口・ライトボディ    | 2022 | 750 | 12.5 | 12 | F22-6122               | ¥6,600 (税込 ¥7,260) |
| 【品種】 シャルドネ100% |      |     |      |    | 【JANコード】 3338762213213 |                    |

透明で明るく、淡い金色の色合いを持つこのワインは、爽快でバランスの取れた味わい。しかしながら複雑で暖かみのある香りを引き出します。ミネラル感と生き生きとした活気が同時に感じられ、シャープでフルーティーなシャブリは、グレープフルーツのような酸味や松の木の風味のような繊細さを楽しめます。



### シャブリ・ヴィエイユ・ヴィーニュ CHABLIS VIEILLES VIGNES

[AOC シャブリ]

| 色・タイプ          | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                     | 参考小売価格             |
|----------------|------|-----|------|----|------------------------|--------------------|
| 白・辛口・ミディアムボディ  | 2020 | 750 | 12.5 | 12 | F22-6220               | ¥7,400 (税込 ¥8,140) |
| 【品種】 シャルドネ100% |      |     |      |    | 【JANコード】 3338762213015 |                    |

このワインは美しい金色をしており、初めはアカシアハチミツのアロマのような香りですが、時間の経過とともに、ドライフルーツやヘーゼルナッツの香りへと変わっていくことが特徴の一つです。品質が高いと評判のバルグ地区に位置する畑で育った葡萄から作られており、深い土壌から栄養を吸収し、その豊かな味わいや芳香を引き出しています。特に甲殻類や鮮魚の料理と相性が非常に良いです。



### シャブリ・プルミエクリュ・モンテ・ド・トネール CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU MONTÉE DE TONNÈRE

[AOC シャブリ 1級]

| 色・タイプ          | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格              |
|----------------|------|-----|----|----|------------------------|---------------------|
| 白・辛口・ミディアムボディ  | 2021 | 750 | 13 | 12 | F22-6321               | ¥9,400 (税込 ¥10,340) |
| 【品種】 シャルドネ100% |      |     |    |    | 【JANコード】 3338762213305 |                     |

透明な明るさはもちろん、ミネラル感のあるプルミエクリュは、まっすぐな味わいが特徴です。最初の香りは控えめですが、その豊かな風味と複雑さは口の中で強いインパクトを与えてくれます。酸味のバランスが良く、且つ熟成にも適しており、柔らかさと新鮮さが、力強い柑橘系の香り絶妙に調和しています。