

Premier Cru ~ブルミエ クリュ~

右岸と左岸にバランスよく畑を所有するのがドロワンの特徴です。中でもレ プリューズに隣接するヴォーロランは、グラン クリュに匹敵する実力を持ちます。

シャブリ プルミエ クリュ フルショーム 2018

Fourchaume 【白・辛口】葡萄品種:シャルドネ
リッチで酸が豊富、しっかりとしたボリュウムがある。
わかりやすい美味しさのワイン。

「ワインアドヴォケート 244」で 92 点

品番: FC-272/JAN: 4935919312721/容量: 750ml/熟成: 一部樽
¥7,920(本体価格¥7,200)

シャブリ プルミエ クリュ モンド ミリュ 2018

Mont de Milieu 【白・辛口】葡萄品種:シャルドネ
ブルミエ クリュで最初にひらく。
まるで酸を持ったコンドリュエー。

「ワインアドヴォケート 244」で 92 点

品番: FC-273/JAN: 4935919312738/容量: 750ml/熟成: 15%樽
¥7,920(本体価格¥7,200)

シャブリ プルミエ クリュ ヴォーロラン 2018

Vaulorent 【白・辛口】葡萄品種:シャルドネ
洗練されたシレックスの要素。ブワは隣接する
レ プリューズと同じ個性を持つ畑と考えている。

「デカンター 2019.12」94 点

品番: FC-143/JAN: 4935919311434/容量: 750ml/熟成: 一部樽
¥8,580(本体価格¥7,800)

シャブリ プルミエ クリュ ヴァイヨン 2018

Vaillons 【白・辛口】葡萄品種:シャルドネ
最もレストランに向く一本。

パワフルだが力強くなりすぎない。

「ワインアドヴォケート 244」で 90 点

品番: FC-139/JAN: 4935919311397/容量: 750ml/熟成: 20%樽
¥7,150(本体価格¥6,500)

シャブリ プルミエ クリュ モンテドトネール 2018

Montee de Tonnerre 【白・辛口】葡萄品種:シャルドネ
ブルミエ クリュの中で最もクラシカル。

シレックスを感じ、15年後に美味しい長熟タイプ。

「レ メイユール デュ ヴァンド フランス 2020」で 17.5 点

品番: FB-696/JAN: 4935919216968/容量: 750ml/熟成: 20%樽
¥9,020(本体価格¥8,200)

シャブリ プルミエ クリュ モンマン 2017

Montmains 【白・辛口】葡萄品種:シャルドネ
リッチでミネラルは控えめ。多彩なパフェウムがある。

「レ メイユール デュ ヴァンド フランス 2020」で 16.5 点

品番: FC-141/JAN: 4935919311410/容量: 750ml/熟成: 40%樽
¥8,140(本体価格¥7,400)

シャブリ プルミエ クリュ ヴォグロ 2017

Vosgros 【白・辛口】葡萄品種:シャルドネ

大きな岩のように力強くリッチ。独特の石油香がある。

「ワインアドヴォケート 232」で 89-91 点、

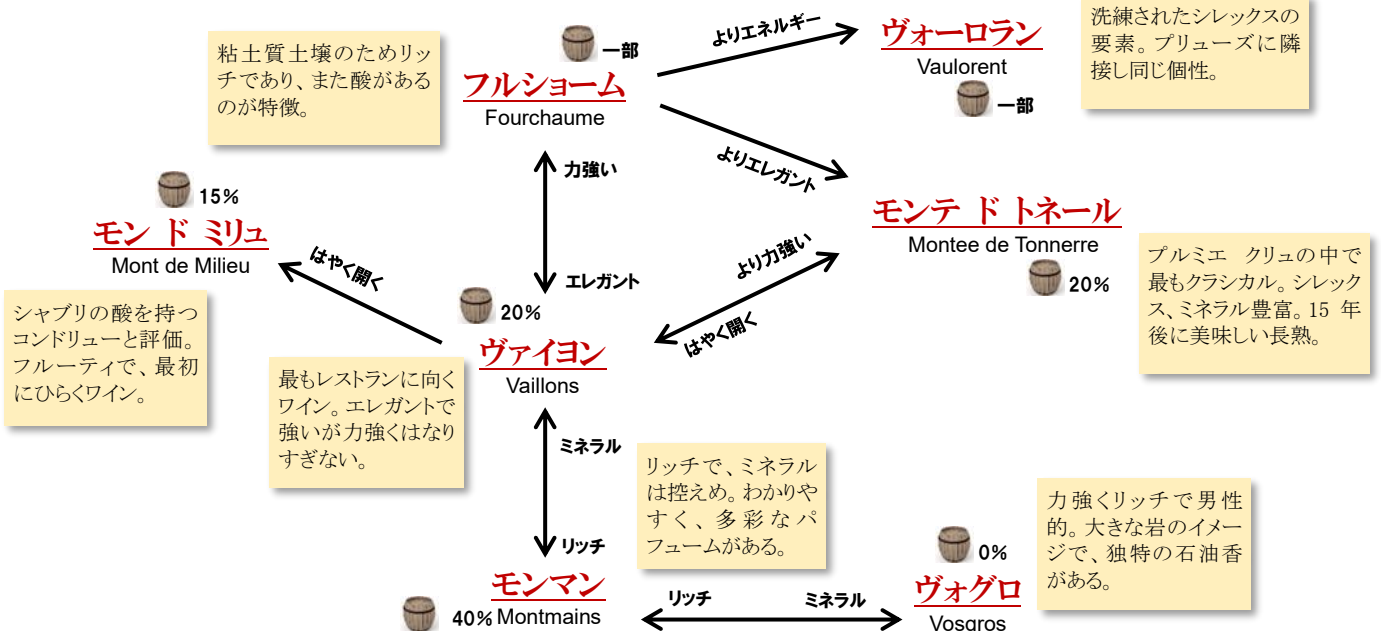
「ヴィノス 2017.08」で 89-91 点、

品番: FC-140/JAN: 4935919311403/容量: 750ml/熟成: タンク
¥7,150(本体価格¥6,500)

2018年: 例えるなら2000年。私にとってこのヴィンテージは1990年のような素晴らしい年。粘性が強くなりリッチ。
2017年: ワインジャーナリストが「シャブリ地区がブルゴーニュでNO.1」と書きたてる最高の年。絞ったジュースの時点で凄く熟した良い香りを感じ、今年の出来は間違いないと確信。

ブワ・ドロワンかく語りき……。

ドロワンはブルミエ クリュについても細かく作り分けています。それぞれのクリュの関係性をぜひご覧ください。



株式会社 稲葉 <http://www.inaba-wine.co.jp/>

WINE IMPORTER
INABA

営業本部・流通センター 名古屋市中央区江松五丁目228番地
東京支店 東京都渋谷区代々木1-14-2 INBビル3F
大阪営業所 大阪府中央区高麗橋四丁目7番5号 淀屋橋NTビル6階
福岡営業所 福岡市中央区天神二丁目4番38号 NTT-KFビル7F

TEL: 052-301-1441 FAX: 052-301-1701
TEL: 03-5333-3488 FAX: 03-5333-3499
TEL: 06-4707-7411 FAX: 06-4707-7433
TEL: 092-739-9200 FAX: 092-739-9800