

# ヴァル・ラマルティニャン プロデュース by エミール・シェyson

## 香りで魅せて、味わいで納得！シャルドネの“お手本” と呼ぶにふさわしい爽やかで洗練された1本！



南ブルゴーニュ・マコネー地区の美しい村、ヴェルジソンに位置する家族経営の小さなドメーヌ、ドメーヌ・ド・ヴァル・ラマルティニャンが手がけるマコン・ヴィラージュ。このドメーヌはエミール・シェysonのみならず、かつて“ボージョレの帝王”ジョルジュ・デュブッフにもその実力を認められ、彼のブランドからこのドメーヌ名義のワインが販売されていたという逸話も残る、知る人ぞ知る名生産者です。ブドウはオーガニックかつサステナブルな農法で丁寧に栽培され、手摘みで収穫後、厳選された優良な房のみを使用。土壌の生命力とテロワールを最大限に引き出すため、人為的な介入は最小限にとどめられています。

Domaine du Val Lamartinien Macon Villages  
ドメーヌ・デュ・ヴァル・ラマルティニャン マコン・ヴィラージュ

参考小売価格 **4,300** 円(税別)

◆白ワイン(辛口) / 750ml ◆フランス / ブルゴーニュ / マコネー地区 ◆シャルドネ 100%  
◆JAN: 4582245861203

ドメーヌを代表する象徴的な白ワイン。マコネー地区の優良区画で収穫されたシャルドネを使用し、主にステンレスタンクで発酵・熟成。一部ニュートラル・オークを併用することで、フレッシュさとほどよい丸みを両立させています。

基本タンクでの発酵により、石鹸のような爽やかで軽やかな香りが特徴的。白い花や柑橘類、桃などの核果のアロマが広がり、清潔感と透明感のある香り立ちはシャルドネの代表的かつ基準となる香りと言っても過言ではありません。

味わいは、綺麗な果実味と白い花のニュアンスが調和した、エレガントで綺麗な印象。複雑味は控えめですが、シンプルでバランスの取れたスタイルが魅力です。シャルドネという品種のスタンダード(基準)としての位置づけにふさわしい一本。シーフード全般、鶏肉料理、クリーミーなチーズなどと非常によく合います。サーブ温度は約 10° C。



(株)カーヴ 〒107-0052 東京都港区赤坂 7-5-34 インペリアル赤坂フォーラム 512  
TEL 03-6277-7862 FAX 03-3588-6090 Mail [info@caav.co.jp](mailto:info@caav.co.jp)