



「WINE-WHAT!?' 2019年5月号掲載

3,000 円以下バリュー・ワイン・コンクール
暖かい日に外飲みしたいワイン金賞受賞!



ドメーヌ・オヴィック

1629 年より数世代にも渡って伝統的なワインを生産し、現在はジャン・ピエールとミッシェル兄弟がドメーヌを運営している。ドメーヌはソリュートレ・ブイに二つの自社畑を持ち、そこから収穫されるブドウとブイ・フェイッセ、サン・ヴェラン、マコンなどの優良な地域の選別されたブドウを使いワインを醸造している。オヴィックはそれぞれのキュヴェが持つ個性を大切にしており、どのアペラシオンも高品質を維持している。伝統的な馬耕や、フランス国内の森林から産出されるオーク材で造られた樽を使用、ワインは軽くフィルターに掛け、区画ごとに分けて醸造している。



希望小売価格 3,000 円
JAN コード 4528963412990

オヴィック取扱いワイン

- マコン・ヴィラー・ジュ・ムーラン・デュ・ポン 2017 小売価格 ¥2,300
- ブイ・フェイッセ・ソリュートレ・クラシック 2017 小売価格 ¥4,200

ふたりでにこにこ 金賞

サン・ヴェラン・ムーラン・デュ・ポン Saint-Véran "Moulin du pont" 2015



八田
オヴィック 19
サン・ヴェラン・ムーラン・デュ・ポン 2015 [白]

- 生産国/地域: フランス/ブルゴーニュ
- 品種: シャルドネ 100%
- 希望小売価格: 3,000円

サン・ヴェランは、ブルゴーニュのなかでもコストパフォーマンスに優れた白ワイン産地。畑では昔ながらの馬による耕作風景を見ることができる。小区画ごとにステンレスタックで発酵・熟成されたワインは、ヨーロッパだけでなく北米、オセアニアでも人気を博す。

多加谷/木成りフルーツが香り、酸は穏やかでミネラル感も少々。スッパリとした印象。
吉原/カシューナッツ、アーモンド、炊き立ての米の甘い香りが、ほっこり温かい味わい。
郭/香りは控えめながら味はジュシー。女子の温泉旅では、日本酒の代わりにコレを。
吉田/旅行中、昼から電車内で飲みたい。
宮本/旨味がしっかり。クリーム系パスタと。

<サン・ヴェラン・ムーラン・デュ・ポン>

白亜紀の水成岩、粘土質土壌。水平式空気圧プレス器でブドウをプレス後、12 時間かけて静かに沈殿させる。クリアになった果汁を ステンレスタックに移し、アルコール発酵とマロラクティック発酵を行う。ボトル詰めするまで、澱と共にタンクで熟成させている。

典型的なサン・ヴェランのアペラシオンを表現している。レモンや白桃の香りがあり、いきいきとしまるやかな味わい。魚のグリルや帆立貝の白ワインソースなどの料理との相性が良い。

フランス・ブルゴーニュ地方

<白/辛口> 750ml

ブドウ品種/シャルドネ 100%

株式会社 八田

〒143-0016 東京都大田区大森北 6-25-18
TEL 03-3762-3121 FAX 03-3762-3270