



ドメーヌ・セルヴァン

第23回シャブリ・ワイン・アワード最高評価
150本のシャブリの中で最上の1本に選ばれました！



23回の歴史を誇るシャブリ・ワイン・アワードで1本にしか与えられない金賞がセルヴァンに与えられた。鑑定家やワインのプロの他、ヨーロッパ各国から集まった愛好家が審判を務め、ブラインドでテイスティングを行う。このような審査方法で選ばれたワインはまさに、様々なジャンルの人々の意見が集約された究極の1本であると言えるだろう。

この栄えあるコンテストにおいて頂点に輝いたセルヴァンは、1654年から続くシャブリ村のヴィニュロンである。現在ドメーヌを率いるのは5代目のフランソワ・セルヴァン。セルヴァンの畑は栽培面積32ヘクタールで、アペラシオン“シャブリ”の他にブルミエ・クリュは“モンテ・ド・トネル”、“ヴァイヨン”、“レ・フォレ”、グラン・クリュは“レ・ブルーズ”、“ブーグロ”、“ブランショ”、“レ・クロ”に畑を所有している。

ブドウの平均樹齢は30年で、収穫は畑によるが、機械と手で行う。また、いくつかのキュヴェは樽で熟成する。そうすることにより芳醇さや力強さがワインに備わるからである。

シャブリ／Chablis

- 収量 : 60hl/ha
- 平均樹齢 : 29年
- 醸造 : 発酵、熟成は100%ステンレスタンクで行う。
- サービス : 10～12℃で。エスカルゴ、牡蠣、海の幸(ザリガニ)、
アンドウイエット(ソーセージ)、鶏肉料理に良く合う。
- テイスティング : ローブは緑がかった光沢のある黄色。ミネラル感があり、
とてもエレガントである。白い花やオレンジのニュアンスは
ワインにフレッシュさを与えてくれる。

<各誌コメント>

『ブルゴーニュ・オージュールドゥイ No.87』

シャブリ 2007

新鮮で完熟した果物のアロマを感じる。口中は生き活きとしているが、芳醇で長い。バランスが素晴らしい。

『バタンヌ&ドゥソーヴ ル・グラン・ギド・デ・ヴァン・ド・フランス 2009』

シャブリ 2006

花のアロマがある。素晴らしいマティエールで、脂があり生き活きとしている。すでに丸みを帯びており、高く評価できるだろう。

『ル・ギド・アシェット・デ・ヴァン 2009』

シャブリ 2006

傑出した熟成感があるセルヴァンのシャブリは、限りなく“ク・ド・クール(心に残るワイン)”に近い。エキゾチックな果樹園の香りがする。パイナップル、マンゴー、熟した果物、全てが含まれている。口中は丸みがあり、フルーティーで、快活さやフレッシュさも感じられる。ミネラル感によって完璧なバランスが保たれている。フィニッシュは絹のようで、そこに戻りたくなる。魚介類ならどのような料理でも相性抜群でしょう。

