

Domaine de l'Enchantoir

ドメヌ ド アンシャントワール



ソミュール地方の中心に位置するル・ピュイ・ノートルダムは、魅力的な小さな村で、16世紀以来、ブドウ栽培が盛んな地域です。ドメヌは19世紀初頭から、何世代にもわたり粘土石灰質の土壌でワイン造りを行ってきました。

土壌に含まれる凝灰岩(テュフォー)は、豊かさ、繊細さ、複雑さで名高い個性的なワインを生み出します。15haの畑には、シュナン、シャルドネ、カベルネ・フランが栽培されています。

テロワールの豊かさを保つために伝統を重んじた栽培を行い、常にヴィンテージの品質を高めています。2016年よりオーガニック認証を受け、伝統的なノウハウと現代技術を融合させてワインを生産しています。

中庭からは、ピュイ・ノートルダム地区全体を貫く地下トンネル「トログロディット」にアクセスでき、ワインの最適な貯蔵と保存を可能にしています。



アマンディン&ジャン ミシェル



トゥルブレント 2021

粘土石灰質の土壌から生まれる輝くようなペットナット。手摘みで収穫、土着酵母。白い果実と柑橘類のフレッシュな香り。軽やかでいきいきとしており、非常に細かい泡立ち。アペリティフや魚と一緒に。SO2わずか8mg/l

Vin de France 辛口・白発泡
品種:シャルドネ70%、シュナン30%
参考上代:¥ 3,750



シャヴァネーズ 2021

3品種をブレンドしたペットナット。ワルツのように踊る細かい泡、フルーティでフレッシュな味わいです。ガトーショコラやイチゴのサラダと一緒に。SO2わずか8mg/l

Vin de France 辛口・ロゼ発泡
品種:カベルネフラン50%、シュナン40%、シャルドネ10%
参考上代:¥ 3,750



ソミュール テールブランシュ 2020

シャヴァンヌ城跡の麓、ランシャントワールの丘の白い岩の上に、この格別なシュナンがあります。手摘みで収穫、澱とともに熟成、果実と白い花のアロマの力強さといきいきとした表情があり、オリジナリティ溢れるワインです。

AOPソミュール 辛口・白
品種:シュナン
参考上代:¥ 4,000



ドメヌの地下にあるカーヴ(貯蔵庫)



ソミュール リロデビッシュ 2019

芳醇で、黒い果実、スパイスのアロマ。繊細でしなやか、フレッシュなタンニン、ミネラルを感じ、いきいきとして柔らかい、シャープでフルーティなソミュールです。

AOPソミュール ミディアムボディ・赤
品種:カベルネ フラン
参考上代:¥ 3,300



ソミュール ピュイ ノートルダム ピエ アレトリエ 2018

丘の上の粘土石灰質土壌。ブドウを厳選したタンクで15ヶ月熟成。黒い果実とスパイス、力強さとエレガントさが絶妙なバランスで融合し、素晴らしいヴィンテージです。

AOPソミュールピュイノートルダム ミディアム・赤
品種:カベルネ フラン
参考上代:¥ 4,330