ファミーユ・グロッソ シャブリ ラ・パール・デ・ザンジュ
Famille Grossot Chablis La Part des Anges 2023

パリの老舗レストランも愛したシャブリの名手

1920 年に設立。シャブリ AOC とプルミエ・クリュに 18ha の畑を所有しています。
ジャン・ピエール・グロッソ氏は、1970 年から父のもとでワイン造りを始めました。
1979 年から自らワイン造りを行い、その年が彼の名でワインをリリースしたファーストヴィンテージとなりました。祖父と父親から栽培や醸造、ワインの文化について多くを学び、ワイン造りへの情熱も同時に引き継ぎ、1980 年よりドメーヌ名を冠して販売を開始。

娘のイヴが 2022 年にドメーヌを引き継ぎ、ファミーユ・グロッソに社名変更をしました。ブドウは完全に自社畑。同時にラベルデザインを鮮やかに刷新しました。ワイン造りは近年、自然の酵母のみを使うこと、醸造を長めにしたこと、亜硫酸添加量を最小限に抑えるなど取り組んでいます。

ブドウ栽培については、有機肥料の施肥、 農薬を極力使用しない伝統的かつ自然なアプローチ。
収穫は、ほとんどが選果をしながらの手摘みです。健全な果実は、空気圧搾機でやさしくプレスされ、発酵されます。ステンレスタンクでの発酵・熟成によって、よりテロワールが忠実に表現されています。

所有する 1 級畑：Vaucoupin, Mont de Milieu, Côte de Troëmes, Fourchaume, Les Fourneaux



キュヴェの紹介：

La Part des Ange とは「天使のための一部」の意。特に優れた 2 つの区画のブドウのみを使用しています。これらの区画は、Fleys 村の Les Fourneaux と同じ丘に位置し、ドメーヌ正面に広がる畑です。畑は非常に急斜面で、特級畑と同じ南西向き。土壌は石灰質の泥土と白い粘土質で構成されており、このテロワールがワインに高いミネラリティと複雑さをもたらしています。

希望小売価格：8,600 円(税別)