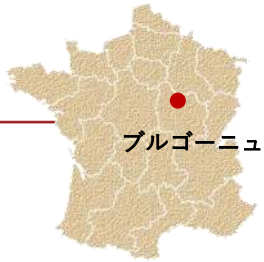
Domaine Testut

ドメーヌ・テストゥ

Chablis



特級畑のあるスラン川右岸、シャブリの中心地に自社畑を持つドメーヌ。
大量生産のシャブリとは一線を画し、シャブリ本来の姿である
「エレガント、かつ繊細」な味わいを常に追求しています。

“エレガントかつ繊細”なシャブリ

ドメーヌ・テストゥは1967年にフィリップ・テストゥ（Philippe Testut）がシャブリに設立したドメーヌです。1998年からは息子のシリル・テストゥ（Cyril Testut）が、2代目当主として後を引き継いでいます。

『なによりもまず、エレガントなシャブリである事』と、シリル・テストゥは常に考えています。シャンパーニュやモンラッシェを生み出す白ワインの最高峰品種シャルドネ。しかしシャブリはその人気が高まった故に、一部のワインが質よりも量を求めて大量生産された時期があります。その弊害として、ブルゴーニュのシャルドネ品種でありながら、シャブリには安価で酸味の強すぎるワインというイメージがついてしまいました。一方でドメーヌ・テストゥが造るのは常に洗練されていて繊細な味わいを持つ、本来のシャブリです。シトー派の修道士達より受け継がれてきたテロワールを、惜しみなく純粋にワインに表現しています。

当主　シリル・テストゥ

良質なキンメリジャン土壌の畑

所有する13haの畑は、主にシャブリの中心を流れるスラン川右岸に位置しています。スラン川右岸には特級畑や主要な1級畑があり、シャブリを代表する最も優れた土壌であるキンメリジャン土壌（泥灰土と石灰質粘土土壌）が広がっています。

ドメーヌ・テストゥの自社畑はブドウの樹齢の高さも特徴です。1級畑及び特級畑は平均樹齢50～65年、AOCシャブリでも平均樹齢45年以上の古樹です。樹齢の高いブドウからは、バランスが良く豊かで複雑な味わいのワインが生まれます。また地中深く伸びた根によって、偉大なシャブリだけが持ち得る良質のミネラルをワインにもたらします。

収穫は通常9月下旬から10月にかけて行われますが、グラン・クリュ及びプルミエ・クリュ、AOCシャブリの一部は丁寧な手作業での収穫にこだわっています。機械収穫に比べて大変な手間がかかりますが、果汁の流出が少ない為ブドウ果の酸化を防ぐ事が出来ます。また手作業で収穫する際には、房だけでなく粒単位で選果を行い、ワインの高い品質を保っています。

600Lオーク樽及びタンクで醸造

醸造時にも各テロワールの持つ個性を最大限にワインに表現する事を念頭に作業を行います。シャブリの伝統的手法で醸造は進められますが、区画とその年のブドウのコンディションに合わせて、600Lのオーク樽及びステンレスタンクを組み合わせて使用します。畑での作業と同様に手間はかかりますが、ブドウの状態を見極め、最適な醸造を行う事で、各区画の個性に溢れエレガントかつ洗練された味わいのシャブリに仕上げる事が出来ます。

ドメーヌ・テストゥのワインには、ロバート・パーカーも非常に高い評価を与えています。『この地域の最良のワインの一つ。豊かさと深みに溢れ、ワインに凝縮味と偉大なスタイルを与えている。また同時に、繊細かつバランスに優れている』

大量生産のシャブリには見られない、シャブリ本来の強さと繊細さを兼ね備えたワインです。

シャブリ・グラン・クリュ・グルヌイユ

□Chablis Grand Cru Grenouille

グラン・クリュの丘の中央部に位置する特級畑。平均樹齢は50年以上。全て手摘みで収穫。また、畑の耕作には馬を使用しています。約2/3をステンレスタンク、約1/3は600Lの木樽で発酵、その後14ヶ月熟成を行います。良質のキンメリジャン土壌に由来するミネラルを豊富に含み、複雑さと凝縮味に溢れています。力強さとバランスの良さも特級畑ならでは。

品種：Chardonnay
タイプ：白
ビンテージ：2018
バーコード：
ケース入数：750ml×6
商品コード：DTGG18
小売価格：¥12,000（税抜）

シャブリ・プルミエ・クリュ・ヴァイヨン

□Chablis 1er Cru Vaillon

シャブリの街とスラン川を挟み、特級畑の丘の向かい側に位置する区画。左岸の1級畑の中でも特に優れた畑のひとつです。平均樹齢65年以上の古樹。全て手摘みで収穫。ステンレスタンク及び10%は600Lの樽を使用し発酵、その後16ヶ月間の熟成。
ミネラルに溢れ、白い花の香り及び複雑な果実味が特徴的です。

品種：Chardonnay
タイプ：白
ビンテージ：2021
バーコード：
ケース入数：750ml×12
商品コード：DTPV19
小売価格：¥7,800（税抜）

シャブリ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

□Chablis Vieilles Vignes

特級畑「ブランショ」の向かいに位置する南西向き区画。樹齢50年以上のマサルセレクションの古樹。全て手摘みで収穫。ステンレスタンクで発酵後、8~16ヶ月の熟成。フルーティで桃や柑橘系果実、ブリオッシュなど豊かなアロマに溢れるシャブリです。樹齢の高さに由来する凝縮味と力強さも感じられます。

品種：Chardonnay
タイプ：白
ビンテージ：2018
バーコード：
ケース入数：750ml×12
商品コード：DTCV18
小売価格：¥4,000（税抜）

株式会社 富士インダストリーズ ワイン事業部 〒105-0004 東京都港区新橋2-5-5 新橋2丁目MTビル2F TEL.03-3539-5415 FAX.03-3539-5472

FIC Wine