



MAISON KERLANN WINE ESTATE – Meursault 1981

THE PRODUCER : 生産者

Name: エルヴェ・ケルラン

Generation: 1873年以来ワインビジネスに携わっている一家の5代目

メゾン・ケルランは伝統を踏まえたワイナリー。新しい世代のワイン商から転身したエルヴェ・ケルランは”果実を探求する事”を心に留めてワイン醸造に努めている。彼は全ての素晴らしいドメーヌと同様非常に高品質の仕事を探求している。わが社の哲学: 皆様に”手ごころな贅沢”を提供する為に非常に丁寧に扱い注意深く仕事をしている。



THE MAISON KERLANN WINE ESTATE

: メゾン・ケルラン・ワイン・エステイト

History :

エルヴェ・ケルランの4代前のシェーズが1873年にポイヤックでワイン業に携わり、後にリブルヌに転居した。1991年にエルヴェは世界のワイン業界に関して学習し、習得した知識を持ってカナダから帰国し、ブルゴーニュの地でワイン業に情熱を傾けることを決めた。シャトー・ラボルデは元の所有者はオスピス・ボーマ。瓶詰めと熟成庫は元々フィリップ・ブシャル氏のセラーでボーマ駅の向かいにある。



MEURSAULT 1981 ムルソー 1981

Grapes: Chardonnay ブドウ品種: シャルドネ

Location :

コート・ド・ボーマにあるシェーニョの丘の上にあるヴォルネイの隣。この地域は狭い急な斜面なのでブドウの生育に最適。丘が他の地域と違い東ではなく南東に向いている。この地域の葡萄畑は何世紀もかけて開拓されてきた。フランス革命より少し以前からヴォルネイ周辺で収穫された葡萄はマルタの騎士、聖アンドーケ修道院、ブルゴーニュ公爵、フランス国王などに献上されてきた。この地域の赤ワイン、ピノノワールは18世紀の初めごろからその名を馳せていた。

Tasting: **Color:** pale golden yellow / **Aromas:** vegetal aromas mixed with floral notes / **Palate:** very fresh, remarkable balance between smoothness and freshness

色はゴールデンイエロー。花と野菜の混じり合った香り。非常に若々しい。フレッシュで口当たりがまろやか。バランスの取れた味わい。

Serving temperature: 16°C

供出温度



SARL D.D.D - MAISON KERLANN
CHATEAU DE LABORDE - MEURSAULT - 21200 BEAUNE
SARL D.D.D. AU CAPITAL DE 76 225 €
TEL : (33) 03 80 26 59 68 / FAX : (33) 03 80 26 59 69
TVA FR77392066585 - N° ACCISSES : FR 001117E0337 - RCS 8392066585
http://www.maisonkerlann.net - E-mail : kerlann.herve@wanadoo.fr