



ケンとグレース・エヴェンスタッド



DOMAINE SERENE



ワイナリー (ダンディ・ヒルズ)

ドメーヌ セリーヌ シャルドネ レコルト グラン クリュ 2022

ブルゴーニュのワインに魅せられたグレース & ケン・エヴェンスタッド夫妻は、ワイン造りの経験がないままオレゴン州ダンディ ヒルズに荒れ地を購入し、ブドウ栽培から挑戦を始めました。現在では、このドメーヌはアメリカで最も多くの受賞歴を誇るワイナリーのひとつへと成長しています。

創業時はピノワール造りから始まりましたが、畑に偶然植えられていたディジョン クローンのシャルドネとの出会いをきっかけに、本格的にシャルドネ醸造にも取り組むようになり 2016 年には『ワイン・スペクテーター』誌の年間ランキングで白ワインとして世界 1 位の評価を獲得。いまやオレゴン屈指のシャルドネ生産者としても、その名を広く知られています。

フランス語で「収穫」を意味するレコルトは、ドメーヌ セリーヌの自社畑の選りすぐりの果実を使って、手摘みで収穫し、樽発酵させたシャルドネです。ニューワールド シャルドネの最高峰。厳選されたディジョン クローン、綿密な剪定、標高の高いジョリー土壌でのドライ ファーミングの畑を兼ね備え、この高貴なブドウをエレガンス、輝き、落ち着きのあるワインに仕上げています。

テイasting ノート

クレームブリュレ、火打ち石、スイカズラ、バニラビーンズの香りに、甘く丸みを帯びたオークの香りが備わっています。口に含むと、豊かで幾重にも重なり合った、ボリューム感のある味わいが広がり、トフィー、キャラメル、ピーナッツブリティルのニュアンスが感じられ、クリーミーな口当たりと、余韻の長い広がりがあります。フィニッシュは、香りと味わいがバランスよく融合し、果実味、オーク、酸味がシームレスにまとまります。ダンジネス・クラブ（アメリカイチョウガニ）、ロブスター、ニューイングランド・チャウダー、ロブスター・ビスケットとの相性が抜群なこのシャルドネは、ドメーヌ セリーヌのグラン クリュ シャルドネが誇る豊かさと凝縮感、そしてエレガンスを体現しています。

スコア

97 点 James Suckling

品種：シャルドネ 100 %

産地：ダンディ ヒルズ

収穫日：2022 年 10 月 22 日～ 10 月 7 日

瓶詰：2024 年 3 月 5 日

樽熟成：15 か月

アルコール：13.9%

希望小売価格：¥ 41,000 (税込 ¥ 45,100)



自社畑はすべて
LIVE 認証を受けています。

ORCA
INTERNATIONAL

輸入発売元

オルカ・インターナショナル株式会社 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F
TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637 www.orca-international.com



カタログ



ワイナリー詳細