

世界トップの樽メーカー[スギャン・モロー社]で、 極めた舌と最上級最先端技術を身につけた醸造家！！



スギャン・モロー<Seguin Moreau>は、1年で9万個もの樽を生産する、
世界トップ樽メーカー。メドックの5大シャトーにル・パン、シュバル・ブランなど
ボルドー主要シャトーからスペインのベガ・シシリア、イタリアのアンテノリなど
35カ国4500もの顧客がいます。

ドメーヌ・シルレの現当主フィリップ・フェザス氏は、醸造学を学び、
国家醸造資格を取得後、樽の一流メーカースギャン・モローで
醸造家及び営業担当重役として、得意先である、数々のボルドーの
グランクリュのワインを樽の影響を視点とするために毎日テイスティングし、

DOMAINE
Chiroulet
ドメーヌ・シルレ

さらに各シャトーと細かな情報交換することにより、【舌】と【技術】を磨いていきました。
その後1995年。自身の結婚式のために父親所有の畑の葡萄を醸造し、来賓者に振舞ってみました。
すると大好評で、本格的にワインを造ってほしいとの声にこたえ、父から畑とドメーヌを受け継ぎ、
影の仕掛け人自らが本気でワインを造る新生ドメーヌ・シルレが誕生しました。

畑はなだらかな丘が続くガスコーニュそしてアルマニャック地方の中心。表土には岩石の多い粘土石化質で、素晴らしいテロワール。
シルレというドメーヌ名は、ガスコーニュの丘陵を吹き抜ける風がシフレ(ピューピュー音を立てること)に因んだもの。

これは葡萄が乾燥することで衛生的に保たれる環境も作ります。



また、樹齢は古く、葡萄が最高の熟成を遂げるように、
畑に除草剤等を一切使用せず、雑草を自然に残し、
除葉やグリーンハーヴェストをこまめに行います。

ラ・ルヴュー・デュ・ヴァン・ド・フランスで高評価。
キド・アシェットでも常連です。

ラ・ルヴュー・デュ・ヴァン・ド・フランス
「まっすぐで誠実、気品があり、
樽熟成の仕事のクオリティーは芸術家的」



「サクセス・ワイン」と大絶賛！！

新聞にも掲載！
ワインの国の大統領も大絶賛！

ドメーヌ・シルレ

フランスのサルコジ大統領が
南西地方の1ツ星レストランで
昼食を取った際にメインの子牛と
共にサービスされたのが
グランレゼルヴ。

お酒をほとんど飲まない大統領ですが、
「中でもとりわけ美味しかった！」と絶賛！
その様子が新聞にも掲載されました

ドメーヌ・シルレの最上位ワイン。畑の南向きに
面した斜面で栽培した樹齢の古い葡萄のみを
使用するシルレのスペシャル・キュヴェです。

「濃縮感があり、肉付きがよく、上品なタンニンで、
後味は非常に香り高く、樽香のバランスもバツグンです。
ガスコーニュにて赤ワインの存在意義を示してくれています。」

品種:メルロー★タナ★カベルネ・ソーヴィニオン
格付:VDPコート・ド・ガスコーニュ
醸造:葡萄の果実味を十分引き出すため
28日間の長いマセラション(果皮浸漬)、
乳酸発酵後、11月に大樽に移す。
樽:スギャン・モロー社オーク樽使用、60%新樽。

《半分は十分に成長したフランス産オーク
【複雑さを得られる】》
《半分はCaucasusコーカサス山脈産オーク
【長期熟成の質を得られる】》
熟成:14ヶ月以上 瓶詰:ノン・フィルター

JAN : 4514852180187

Grande Reserve

パーカーポイント
87点獲得

(2006年)



ドメーヌ・シルレ

ラ・コート・デュ・ヘウクス

La Cote d'Heux

パーカーポイント
88点獲得

(2007年)



ドメーヌ・シルレの自信作の白。
完璧に熟したグロ・マンサン

100%で造られます。

グロ・マンサンは元々長期熟成に
耐えうる葡萄です。

バナナ、スマイルを連想させる

強烈なアロマは蜂蜜のような
香りさえし、非常にふくよかで
凝縮された濃い味わい、

個性のある素晴らしいワイン
で申し分ありません。

「南仏のモンラッシェ」と言われる
ほどの高い評価を得ています。

品種:グロ・マンサン100%
格付:VDPコート・ド・ガスコーニュ
位置:コート・デュ・ヘウクスの中腹、
南向き標高160m

土壌:白亜質の上に茶色の粘土質
醸造:18度木製大樽内乳酸発酵
熟成:シュル・リー

14ヶ月オリと共に樽熟成

《最初の10ヶ月は定期的にオリを攪拌》
瓶詰:ノン・フィルター

JAN : 4514852180170

KOTO CORPORATION ポルフィディオ正規販売店

〒662-0862 兵庫県西宮市青木町3-12

TEL:0798-71-0030 FAX:0798-71-0033

担当: