

# 外宮奉納品詳細

宣誓日：令和 3 年 5 月 17 日

以下、偽りなく正直に神の御前にて誓います。

事業所名：株式会社シュヴァリエ		代表者名：太田嘉代子
奉納品		
①	カガナ：ラドワ ルージュ アン ナジェ	原材料（一次品の場合は産地）： フランス ブルゴーニュ ラドワ村 マラトレ・デュブレユ家 吟醸
	ラドワ ルージュ アン ナジェ	こだわり（奉納品の受賞歴など）： ラドワ村は特級畑が並ぶアロス・コルトン村と双子の山に畑がある。アン・ナジェはその山の頂きにある絶好の地形であり、マラトレ家独占所有畑である。日中は太陽をタップリ受け、夜は冷え込む。一日の温度差が骨格の確りした香味の高いワインを産するのである。プラム、木苺の甘酸っぱい香味に樽熟香が優しくただよう。タンニンが豊かだが、男性的な味わい。甘酸渋味の均衡が非常に好い。
②	カガナ：ラドワ ブラン レ グレシヨン	原材料（一次品の場合は産地）： フランス ブルゴーニュ ラドワ村 マラトレ・デュブレユ家 吟醸
	ラドワ ブラン レ グレシヨン	こだわり（奉納品の受賞歴など）： ブルゴーニュ地方の中心コート・ドール地区は、2つの地域に分かれる。この白ワインは両地域の分岐点に接したボーヌ側に属する。ニュイ地域は99%が赤ワインで、硬質な石灰と花崗岩層が主として地質を形成しているので、骨格のガッシリした冷徹な性格のものが多い。ボーヌ地域は石灰岩の上に粘土または泥灰土の地表を成す畑が多いので、柔軟で厚みのある白と赤のワインを産する。このラドワは、位置的にみても両地域の性格を有している。グレープフルーツの皮やパイン香があり、骨格が太く厚みがある。その反面、柔軟な酸味で派手さはないが大人の風格が漂う。マラトレ家の1haの小さい畑で手造りした希少で優秀な農家ワインである。

③	カガナ：コルトン ブレッサンド	原材料（一次品の場合は産地）： フランス ブルゴーニュ マラトレ・デュブルイユ家 吟醸
	コルトン ブレッサンド	こだわり（奉納品の受賞歴など）： ブルゴーニュ地方の「黄金の丘(コート・ドール)」と名付けられた世界の名産地の中央に、アロス・コルトンの丘がある。丘の中腹の太陽の恵みを最も受ける位置にこの畑があり、特級格付けされた最高級の赤。ルイ 14 世時代には王侯貴族も愛飲した。実直なマラトレ氏が、ここで平均樹齢 40～60 才の古木だけで仕込んでいる。ブルーベリー、ドライ・プルーンの風味。男性的な厚みのタンニン。王侯貴族の品位を感じるワイン。
<取得資格・規格など> 宇都宮市大谷地区は 2019 年 5 月 文化庁より『大谷石文化』として日本遺産に認定されております。		

伊勢商工会議所 外宮奉納委員会