

外宮奉納品詳細

宣誓日：令和 4 年 10 月 29 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	フリガナ：シャンパーニュ アリアンス	原材料（一次品の場合は産地）： フランス シャンパーニュ地方 コラン家 吟醸
	シャンパーニュ アリアンス	こだわり（奉納品の受賞歴など）： シャンパーニュでは大変貴重な独立農家の自分の畑による手造り品。 日本で売られているものは数多くの農家産を混和したものが一般的で、コラン家はセザンヌ村のシャルドネ（白ブドウ）にヴェルテュス村の1級格付畑のピノ・ムーニエ（黒ブドウ）を混醸している。 白桃の華やかな芳香、洋梨の味覚が心地よい。 単なる爽快さ以上にシャンパーニュならではの豊かな味わいが楽しめる。
②	フリガナ：コルトン・シャルルマーニュ	原材料（一次品の場合は産地）： フランス ブルゴーニュ地方 マラトレ・デュブルイユ家 吟醸
	コルトン・シャルルマーニュ	こだわり（奉納品の受賞歴など）： アロス・コルトンの丘の畑は特級格付けがズラリと並ぶ。だが赤ワインの畑ばかり。 お椀を伏せた形の丘の頂上にシャルルマーニュの畑があり、急斜面の石灰石の土壤にシャルドネが植えられている。ここが白ワインの皇帝と呼ばれるのは、土質もさることながら一日の温度差が真夏でも約15℃以上もあり、気品に富む美しい酸味が生まれるからである。加えて、8世紀にお妃の強い願いによりシャルルマーニュ大帝がこの畑を赤から白に植え替えさせたというエピソードもある。 樽発酵、樽熟2年を伝統的に忠実にやり、レモンピール、パイン、バター、乾草の風味が口腔を被う。甘く柑橘類の味覚がさすが皇帝の風格がある。

③	フリガナ：ボージョレヌーヴォーシュヴァリエ	原材料（一次品の場合は産地）： フランス ブルゴーニュ地方 ジュイヤール・ヴォルコヴィツキ家 吟醸
	ボージョレヌーヴォーシュヴァリエ	こだわり（奉納品の受賞歴など）： こちらのヌーヴォーは、当社と同家の共同作品。 1984年に先代の太田がジュイヤール氏と出会い、ヌーヴォーを造ろうと決めた時に、単にガスっぽいフルーティなヌーヴォーはやめて、その年の出来を楽しんでもらえるものにしよう、と話あった。以来、ガス浸漬を通常3～4日のところ8日間ジックリしてブドウのエキス分と赤紅色を十分に抽出させている。酸化防止剤も極力減らし、一般的なヌーヴォーの1/10にまで抑えている。このため、「このヌーヴォーは飲んだ翌日に頭が痛くならない」と評判になっている。 小さな赤い果実の香、バランスが良く、口あたりが柔らかである。
<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。		