



ヴィラデスト ヴィニュロンズリザーブ シャルドネ 2025

VILLA D'EST VIGNERONS RESERVE CHARDONNAY 2025

ブドウ品種	シャルドネ 100%
収穫年	2025 年
ブドウ産地	長野県東御市和 田沢地区（自社畑） 畑の標高：約 850 m
栽培方法	垣根栽培
仕込日	2025 年 9 月 29 日、10 月 3 日、12 日
貯蔵容器	フレンチオーク樽（ミディアム・トースト主体） 新樽使用比率 約 25%
特記事項	樽発酵、MLF 有
熟成期間	約 7 か月（樽熟成）
瓶詰め日	2026 年 5 月 18 日
栽培醸造責任者	小西 超
タイプ	白・辛口
内容量	750 ml
生産本数	4,034 本
原産地呼称	
標準小売価格	5,500 円（税込）／5,000 円（税抜）
JAN コード	4573553290861

【ボトル外観】



【分析値】

アルコール分	12.5 %
エキス分	1.8 %
総酸	4.6 g/L（酒石酸換算）

【ワインの特徴】

「ヴィニュロンズリザーブ シャルドネ」は、長野県東御市の自社畑産ブドウの中でも、最高品質のブドウを厳選して使用しています。また、全量をフレンチオーク樽で発酵させ、約 7 か月樽熟成しました。新樽使用比率は 25%程度と控えめで、ブドウ本来の果実感を重視し、この土地ならではの上質な酸味、凝縮感や余韻の長さを感じることができるワインに仕上がっています。

【ヴィンテージ情報】

（2025年）春はほぼ例年通りの時期に開花。5月後半には早めに梅雨入りしましたが、6月中頃の開花期からは空梅雨となり、結実は良好。6月下旬の梅雨明け後は雨が少なく、非常に暑い夏に。ヴェレゾン例年より早く、8月上旬から始まりました。その後も高温で雨の少ない気候が続き、成熟は順調に進みました。8月末には朝晩が涼しくなりつつも日中は暑い日が続く、収穫は過去最も早い9月1日に開始しました。9月半ばには曇りや雨の日が続く、糖度の上昇がやや鈍る場面もありましたが、10月後半の収穫終了までブドウは非常に健全で、品質は良好でした。猛暑の影響を受けて、酸はやや穏やかで、よく熟したフルーツのニュアンスを感じるのがこのヴィンテージの特徴です。