世界一に輝いた
ソーヴィニヨン・ブランの
スペシャリスト
ヴィルボワ



J. de Villebois

ロワールのベンチマークとなるソーヴィニヨン・ブランを生み出す家族経営のワイナリー

オーナーのヨースト・ド・ヴィルボワ氏と、妻のミゲルはトゥーレーヌで畑を購入し、ヴィルボワを2004年に設立しました。それからわずか15年足らずで、数々の国際的なコンクールや、有名ワイン誌に評価され、この地域の重要な生産者と位置付けられるようになりました。
2022年にはトゥーレーヌに新しい醸造施設を建設しました。ヴィルボワは、ロワールのテロワールに近代的な技術を融合させ、最高のソーヴィニヨン・ブランのワインを作るために常に探求し続けています。



テロワールの個性を豊かに引き出すワイン造り



トゥファ（細粒の白色またはクリーム色のチョーク質）



シレックス（火打ち石）の土壌

ヴィルボワはトゥーレーヌ、サンセールやプイィ・フュメなど6つのアペラシオンに畑を52ヘクタール所有しています。
トゥーレーヌには、トゥファと呼ばれるチョーク質の土壌が多く、ソーヴィニヨン・ブランのワインに豊かなアロマをもたらします。より内陸に位置するサンセールやプイィ・フュメには、ロワールの最大の特徴とも言えるシレックス（火打ち石）土壌が多く、ミネラリーでかすかにスモーキーなニュアンスをもたらします。ヴィルボワはこれらの複雑なテロワールが生みだすブドウを巧みに醸造して、素晴らしいソーヴィニヨン・ブランのワインを生み出しています。

ワイン＆スピリッツ　TOP100ワイナリーに選出！

デキャンターワインアワード2016でサンセール2015VTが「プラチナム・ベスト・イン・ショー」を獲得し（受賞率は全体の0.2%以下）、「世界一のソーヴィニヨン・ブラン」に輝きました。また2020年にはアメリカで著名なワイン専門誌、ワイン＆スピリッツ誌の「TOP100ワイナリー」に選出されました。ヴィルボワは数々の国際コンクールや著名なワイン評価誌で高い評価を受けています。

2016 Decanter WORLD WINE AWARDS PLATINUM BEST IN SHOW

Wine&Spirits TOP 100

株式会社 都光
TOKO TRADING CO.,LTD.
〒110-0005　東京都台東区上野 6-16-17 朝日生命上野昭和通 ビル 1 階
TEL：03-3833-3541　FAX：03-3832-6930　https://www.toko-t.co.jp

ヴィルボワ　ソーヴィニヨン・ブラン
VILLEBOIS　SAUVIGNON BLANC

希望小売価格：2,100円＋税



ソーヴィニヨン・ブランは主にロワール産で、一部大西洋岸の畑のブドウを使用。刈りたての芝生のようなフレッシュさとシトラスのアロマ、グレープフルーツにグーズベリーのような味わい。フレッシュで清涼感があり軽快な飲み心地です。

白

産地：フランス、ヴァン・ド・フランス/品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%
/熟成：ステンレスタンクで6カ月熟成/容量：750ml
/受賞：サクラアワード2021ゴールド（2019VT）

ヴィルボワ　サンセール
VILLEBOIS　SANCERRE

希望小売価格：4,800円＋税



サンセールの特徴的な3つの土壌の丘陵斜面で育てたブドウを使用しています。カイヨット（石灰岩の小石）のブドウはリッチでエレガントな味わいを、テール・ブランシュ（粘土）のブドウは凝縮感のあるアロマとボディを、シレックス（火打ち石）のブドウはミネラル感とフレッシュさをワインに与えます。

白

産地：フランス、ロワール　サンセール/品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%
/熟成：ステンレスタンクで6カ月熟成/容量：750ml
/受賞：デキャンターワインアワード2016で「プラチナム・ベスト・イン・ショー」に選ばれた世界一のソーヴィニヨン・ブラン（2015VT）

ヴィルボワ　プイィ・フュメ
VILLEBOIS POUILLY FUME

希望小売価格：4,800円＋税



石灰岩、カキの殻のある泥灰土、粘土質の土壌など多様なプイィ・フュメのテロワールがワインに複雑さを与えています。スモーキーさと熟したフルーツの香り。パイナップル、ピーチにマンゴーといったトロピカルな印象で滑らかな舌触りとエレガントな酸が特徴的です。

白

産地：フランス、ロワール　プイィ・フュメ/品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%
/熟成：ステンレスタンクで6か月熟成/容量：750ml

ヴィルボワ　ピノ・ノワール
VILLEBOIS　PINOT NOIR

希望小売価格：2,300円＋税



紫色を帯びたガーネット色をしています。チェリーやラズベリーの魅力的な香りに、果実味に溢れたふくよかで豊かな口当たりです。シルクのように滑らかなタンニンとフルーティーさのバランスがとれた味わいです。

赤

産地：フランス、ヴァン・ド・フランス/品種：ピノ・ノワール100%
/熟成：主にステンレスタンクで熟成、ワインの5%のみバリックで熟成
/容量：750ml