

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)	
ベルデホの貴公子		ボデガス・ペドロ・エスクデーロ <b>BODEGAS PEDRO ESCUDERO</b>	内陸部地方			
<p>首都マドリドから北西200km足らずに位置するルエダ地区は、薫り高い白ワイン品種ベルデホで知られる産地だ。一塊にまとまったこの産地に赴いてみると、実は2つの異なる土壌が存在することが分かった。ひとつは粘土砂質土壌。この土壌からは決して高品質なワインは生まれにくい。もう一つはこのボデガの畑の存在する、畑一面直径5-7cmの石で覆われた土壌だ！このボデガで中心的な役割を果たすディエゴによれば、ルエダの栽培家の殆どは、定期的な農薬や薬剤の散布を行っているという。そんな中において、ピオ栽培を貫き高品質なワイン造りにまい進するエスクデーロ家の姿は頼もしい。スペインでは、栽培・醸造・マーケティング・販売が分業されているのが一般的ななか、栽培から販売まで一貫して自身で行う完璧主義一家でもある。彼らの造り出すワインは、“純粋”の極致！どこまでも”ピュア”で、オレンジ、メロン、ハーブなどの爽やかな風味が漂う。それでこの価格？信じられない！</p>						
フィンカ・バルデラグンデ <b>FINCA VALDELAGUNDE</b>		<p>ペドロ・エスクデーロではこの度ラインナップを全面的に見直し、「フィンカ・バルデラグンデ」というブランド名に統一します。その意味は「バルデラグンデ農園」、エスクデーロ家が最も大切にしている優れた畑で、一角に大きな松の木が生えており、このシンボルツリーがラベルに描かれています。フレッシュ感が増しより自然な味わいになりました！</p>				
①	FRIENDLY	バルデラグンデ、ベルデホ Valdelagunde, Verdejo	2021	白	¥1,600	
<p>ぶどう品種：ベルデホ100% 15-17度で澱と共に15日間静置し香りを引き出した後発酵。淡いイエロー色。青いメロンの果実味に、ジャスミンの華やかな香り。フレッシュな口当たりでメロンの風味が口中に満ち、心地よい酸ととても良いバランスで飲める味わい。</p>						
②	FRIENDLY	バルデラグンデ、ソーヴィニヨン Valdelagunde, Sauvignon Blanc	2021	白	¥2,000	
<p>ぶどう品種：ソーヴィニヨン・ブラン100% 熟度の異なる状態で別々に収穫し醸造したワインをブレンドし、自然な手法でバランスと美味しさを引き出したキュヴェ。とても淡いイエロー色。グレープフルーツや八朔など繊細な柑橘風味で、爽やかな味わい。</p>						
海のワイン		ボデガ・ヴィニフィカテ <b>BODEGA VINIFICATE</b>	アンダルシア地方			
<p>アンダルシア・ナチュラル第2弾！！ホセとミゲルのゴメス兄弟が2人で地元サン・フェルナンドに2011年設立したボデガ。実は一時アレハンドロ・ムチャダと一緒にワイン造りをしていたこともある仲間でもある。ヴィニフィカテはぶどう畑は所有しておらず、この地の生産者を知り尽くしている彼らはピオで栽培する優良な栽培家からぶどうを供給してもらいワインを造っている。3200年前、フェニキア人がイベリア半島に進出し、サン・フェルナンド近くにヨーロッパ最古の港湾都市カディスを建設した。その当時フェニキア人はアンフォラ(ティナ)でワインを熟成させていたという。アンフォラを多用しワインを造る2人は「ワイン造りに関して私たちが新しい事は何もしていない。2000〜3000年前に行われていた方法を、そのまま再現しているだけ」と語る。海に面したサン・フェルナンドで育った2人のワインは、この地の大自然が大好き！魚介類に合わせると、美味しさ倍増するからあら不思議～</p>						
③	QUALITY	マハラ・アグハ・ペットナット Mahara Aguja PetNat	2019	泡・白	¥3,800	
<p>ぶどう品種：パロミノ100% '19は通年通して雨が少なく、収量が半減した分とてもよいぶどうが収穫できた。サンルーカル、パゴ”ミラフロレス”の石灰土壌に植わる樹齢60年と古いパロミノを、夜間15kgのケースに入れ収穫。醸しはせず即圧搾、発酵終了前に瓶に詰めて泡を生じさせたアンセストラル方式による弱発泡ワイン。瓶内澱と共に14か月発酵熟成、2020/5/12に澱抜き実施。987本のみ限定生産。SO2添加なし。イエローの色調。レモンスカッシュに、台湾緑茶や井草を加えた様なハーブっぽさがある。</p>						
④	FRIENDLY	アモロ・ブランコ Amorro Blanco	2022	白	¥3,000	
<p>ぶどう品種：パロミノ100% パゴ”マルケサード” Marquesadoの石灰に砂の混じる土壌に植わる樹齢35年のパロミノ。25度を超えないように発酵させ、発酵終了後大きな澱を分離。SO2添加せず瓶詰め。僅かに緑掛かったイエローの色調。黄色い花や果実の香り豊かで、ちょっと香ばしい。丸みある口当たりで黄色果実の風味が広がる。塩レモン飴の様な味わいで心地よい酸があり、旨味に富んでいる。</p>						
赤ひげのワインはエレガント		オリヴィエ・カルル <b>OLIVIER CARL</b>	アルザス地方		 	
<p>アルザスの中心都市であるストラスブールとコルマルを結ぶワイン街道の中程に位置する村、「ダンバッハ・ラ・ヴィル」にあるドメーヌ。ダンバッハは、ローマ時代よりぶどう栽培が行われている伝統ある村で、一番の特徴は花崗岩の土壌にある。この花崗岩が、ワインに華やかさをもたらす。また、とても乾燥した気候で、アルザスの特徴でもあるポトリティスが殆ど付かないことから、ぶどうの成熟期にじっくりと健全にぶどうが完熟する。辛口ワインの生産には非常に向いたテロワールであると云えるだろう。現在ワイン造りを行うオリヴィエは7代目で、20世紀初頭、祖父母の代では羊飼いをしたり、家畜を飼ったり、野菜の栽培をしたりしながら、ぶどう栽培を行いワインを造っていた。元々は造ったワインを樽に詰めて売っていたが、1923年、当時としてはとても珍しかった、瓶詰めで販売することを始めたところ、地域のレストランでとても好評となった。1960年代には、父アンドレが品質の高いワインを瓶詰めし、ドメーヌに人を招き試飲会を開催したところ、多くの人が集まるようになった。オリヴィエは2000年からドメーヌの仕事に携わり、2004年19歳の時にワイン造りを父アンドレから継承。そして完全に有機栽培に移行し、2015年ヴィンテージからラベル上にも「AB認証」と「エコセール認証」を表示し始めた。またオリヴィエはヴァン・ナチュラルの取り組みも始め、2015年ヴィンテージで初めて酸化防止剤を一切使用しないキュヴェを造り出した。その働きが評価され、2016年からはピネール率いるビルーエットのワインも醸造。オリヴィエは一部の例外を除いて、現在亜硫酸(SO2)を添加しないワイン造りを買っている。それにもかかわらずオリヴィエのワインがこれ程までにエレガントで安定している理由は、時間を掛け、ワインが美味しくなるまでじっくりと待つ、ここに尽きるだろう。</p>						
⑤	QUALITY	リースリング・カール・ラ・ナチュラル・エ・ベル Riesling Car la Nature est Belle	2021	白	¥4,000	
<p>品種：リースリング100% 東向き斜面、小石の多い沖積土壌に植わる樹齢25年のぶどう。全房を即圧搾、ごく軽くダブルバージュ実施。野生酵母の働きで自然に発酵させ、100年以上前から使われているフード(大樽)にて10か月熟成、SO2は一切添加せず瓶詰め。キュヴェ名は“la Nature est Belle”(自然は美しい)の文頭に、自分の苗字である“Carl”をくっつけ“Car la Nature est Belle”(だから自然は美しい)とした言葉遊び。淡いイエローの色調で、ピチピチしたガスがある！品のある白い花や黄色い花の香りや、洋ナシや黄桃の黄色果実の香り。口に含むとシュワシュワしたガスが心地よく、黄色い花や黄桃の果実風味が広がり、優しいミネラル感の余韻が続く。</p>						
⑥	QUALITY	バルブ・ジョーンヌ Barbe Jaune	2018	白 (産膜)	¥5,900	僅少
<p>品種：ゲヴルツラミネール100% '18は太陽豊かな年。南西向き斜面、シルト状の粘土質土壌(中粒)に植わる樹齢30年のぶどう。全房を即圧搾し、ダブルバージュは殆ど行わない。野生酵母の自然な働きで発酵させ、産膜酵母下で澱と共に酸化的熟成を42ヶ月行った。SO2 45mg/L添加。色付きよいイエローの色調。黄桃の黄色果実風味とカマンベールチーズのような産膜風味がハーモニーを奏でる。自然な口当たりで丸みあり。黄色果実やノアゼットの香りが口中に広がり、酸は丸く調和している。ジューラのヴァン・ジョーンヌを彷彿とさせる味わい。キュヴェ名は、ワインの色を自身の髭の色に例えた言葉遊び。</p>						



品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
----	------	-----	----	--------	-----------

栄光への復興

スロボドネ・ヴィナルストヴォ  
**SLOBODNE VINARSTVO**  
 スロバキア  
 小カルパチア地方



スロバキアワインといっても、ほとんどの方は？？？に違いあるまい。事実、私たちはスロバキアに関する知識はあまり持ち合わせていない。しかし、出会ってしまったのだ！何というピュアな透明感ある味わいか。オレンジワインは、さらに奥深さが加わり、稀有な味わいに本当に驚いてしまった！フランスとスペイン以外のワインを輸入するなど全く考えていなかったにも拘らず、試飲しながらオーナーの娘カタリナの話がうかがっているうちに、これは何としても日本の皆様にお伝えしなければならないという使命感が沸々と込み上げてきたのだ。スロバキアに於けるワイン造りの歴史は、2000年前にも遡るといふ。このワイナリー、スロボドネは、先祖が1912年にゼミアンスケ・サディの土地を買い、農場をひらいたのが始まり。ぶどうの他にも森林もあり、小麦や大麦、タバコなどを300haの土地で栽培していた。当時は、ヨーロッパで最大のタバコ乾燥場を持つほどだった。1920-30年代にはワインもかなり生産し、現在のチェコ共和国の首都プラハでかなり飲まれており、”3人のボクサーへ”Vers les Trois Boxeursというブランドはかなり有名だった。第2次世界大戦時、共産主義者によりこの農園は接収されてしまい、以降廃れてしまった。祖母が古い醸造所で昔書かれた農場の資料を発見したのを機に、1992年両親は廃墟のように廃れたこの農場を復元することを決意した。1995年、ようやく荒廃したぶどう畑の再興に着手し、2010年には初めて自分たちのワインを市場にリリースするに至った。彼らの目的は、スロボドネを昔のように再興し、ゼミアンスケ・サディの土地の特徴を表現する高品質なワインを造ることだ。土地の特徴を表現する手法として、自然と白ぶどうを醸すオレンジワインやぶどうの植わる土から造ったアンフォラを用いた醸造が生まれた。オレンジワインと赤ワインの醸造には亜硫酸を一切使用せず、瓶詰め時僅かに添加するのみ。彼らの昔の栄光を取り戻すワイン造りはまだ始まったばかりにすぎず、今後さらに素晴らしいワインを生み出してくれるに違いない！

<b>7</b>	QUALITY	レベッラ・ロザ "Rebella" Rosa	2021	ロゼ	¥3,900
----------	---------	---------------------------	------	----	--------

ぶどう品種: フランコファ・モドラ、カベルネ・ソーヴィニオン フランコファ・モドラは東欧で栽培されているブラウフレンキッシュの別名。即圧搾後品種ごとに醸造。アルコール発酵はスペイン産ティナハ(巨匠パディジャ作)で。12.5%  
 淡いグレナデン色。アセロラやチェリージュースの様な味わいで、軽やかでフレッシュ。

<b>8</b>	QUALITY	ヴェルトリーナ Veltlina	2021	橙	¥4,300
----------	---------	---------------------	------	---	--------

ぶどう品種: ヴェルトリンスケ・ゼレネ(グリュナー・ヴェルトリーナー) 100% 短期間の醸しを行い、樽と卵型フレックスタンクにて熟成、コラージュもフィルターにも掛けず瓶詰め。イエローの色調。黄色い花や果実風味にほんのり山椒の風味を感じる。フレッシュな酸を感じ、アプリコットの果実味が広がる。12.0%

AOCロワール・ドック？！

アンヌ・パイエ  
**ANNE PAILLET**  
 ロワール地方



とても興味深い生産者が登場した！前情報によると、南仏のぶどうを買ってロワールでワインを造っている女流醸造家？？いったい何者か？と訝しがっていたらこういうことだった。ピオティナミの本を著し、南米でも栽培指導を行うなどその道の大家でもあるクリストフ・ポーのドメヌ・ポートルにて共同で仕込んだワインをトゥーレーヌにある自身のドメヌに持ち込んで更に熟成させ、ワインを造っている。しかもご主人は、あの超自然なワインを醸すグレゴリー・ルクレールだと。しかも話はこれで終わらない。この家には何とあの幻のルメール・フルニエを醸していたニコラ・ルナルが居候しており、彼も自分のワインを造っている。こんな理想的な環境で、美味しいワインが出来ない筈がない！この女流醸造家の名前は、アンヌ・パイエ。一体アンヌのワインはどんな味なのか？それは南仏の豊かな果実味そのまま、ロワールらしい伸びやかな爽やかさが共存している、生き生きとしたワインだ！アンヌのロワールドック(ロワール+ラングドック)を、是非とも味わって頂きたい！基本全キュヴェSO2無添加。(現在は、ニコラ・ルナルは同居しておりません)

<b>9</b>	QUALITY	アノニムス Anne'ony Mousse, Vin de France	2022	泡・白	¥4,800
----------	---------	---	------	-----	--------

ぶどう品種: ぶどう品種: ヴェルメンティーノ25%、コロンパール25%、サンソー50% ラングドックの石灰と赤粘土土壌に植わるピオ栽培ぶどう。山風タラモンターヌや海風が絶えず吹く乾燥した地中海性気候。白と黒ぶどうを即圧搾したものをブレンドし、発酵が始まった果汁を瓶詰めし発酵継続させたペティヤン・ナチュレル。コラージュもフィルターも掛けず、SO2含め何も加えず瓶詰め。軽やかなイエローの色調で、泡が立ち昇る。金木犀の華やかな香りや、カリンのシロップ漬けの風味が上品。優しい泡の口当たり爽やかで、アロマが口中に広がる。華やかな果実風味と生き生きとした酸がバランスよい。ミネラリーでイースティな余韻。キュヴェ名とラベルは、インターネット上のハッカー実践者のアノニマスに由来する。11.0%

<b>10</b>	ART	ボブ・ディランヌ Bob dit l'Anne, Vin de France	2022	赤	¥4,500
-----------	-----	---	------	---	--------

ぶどう品種: アンヌの管理するサンソー50%、グレゴリーの栽培するシュナン・ブラン50% 【ロワールとラングドックが見事に融合したキュヴェ】両ぶどうとも最高に良い状態で収穫でき、とても健全で量もできた。サンソーは半分全房半分除梗し8日間醸し、シュナンは即プレスし24時間デブルバージュした後発酵。醸造時には亜硫酸一切使用せず、コラージュもフィルターにも掛けず、瓶詰め時のみアンヌとしては珍しく亜硫酸10mg/L添加し瓶詰め。紫掛かった淡いルビーの色調。サクランボに加え、スモモや桃など有核果実の軽やかで香しい風味豊か。とても優しい口当たりでスイスイ飲めちゃう飲み口。チャームな赤果実とスッキリ軽やかな酸が魅力的！今までで最も優れたヴィンテージ！！12.5%

ミスター・ボバル！

セクスト・エレメント  
**SEXTO ELEMENTO**  
 バレンシア地方



セクスト・エレメントのラファは、バレンシアの伝統的黒ぶどう、ボバルで最高に美味しいワインを生み出す生産者。生産者仲間からも「ミスター・ボバル」と呼ばれている。ラファは子供の頃、家では常にぶどう栽培がなされており、祖父が自宅でワインを造っていた。20世紀中頃、栽培家たちは農協に収穫したぶどうを販売することで、この地域のワイン産業は一気に発展したが、しかしそれと同時に、農業の定期的な散布と工業的なワイン造りが広まり、昔ながらの自然なぶどう栽培・ワイン造りは失われてしまった。ラファは、お爺さんが行っていた本来のワイン造りを取り戻し、自然で美味しいワインを生み出すことを模索し始めた。ラファは幼い頃からぶどう栽培の手伝いをしてきたが、大学で農業を学びながら町のワイナリーでワイン造りの実習を行う様になった。さらにボバルという品種を研究し、醸造の博士論文も書き上げ、ボバルで最高のワインを表現するようになったのだ！ラファのワイン造りとは、祖先のノウハウと現在の知識を融合させ、昔のワインのフレーヴァーを再現し、今日の純粋さと完璧さを備えた、実に独特で刺激的なワインを生み出すこと。そのエレガントな味わいをぜひ一度お試しいただきたい。

<b>11</b>	QUALITY	エル・ロマーノ El Romano	2021	白	¥3,600
-----------	---------	----------------------	------	---	--------

ぶどう品種: タルダナ80%、マカベオ20% バレンシアの内陸部、標高800m、粘土質の土壌に植わる樹齢50年の古木。マカベオは9月の初めに収穫し、タルダナは10月の半ばに収穫。それぞれ1日醸した後プレスし、ラファならではの発酵が始まる。通常のアルコール発酵では糖がエタノールに返還されるのみであるが、ラファはより複雑でエレガントなワインとするために、エタノール以外にもグリセロール、ブタンオールその他高級アルコールが生じる醸造を行う。その一つの手法が、先に発酵が始まったマカベオの酵母が含まれるマストを、タルダナに加えて発酵させるという手法だ。2番目の発酵が始まったら、ステンレスと木樽でそれぞれ発酵・熟成を行う。淡いイエローの色調。洋ナシやメロンの果実風味、マカディアナッツの香りなど、控えめながら上品な香り。口に含むと程よい厚みとコクがあり、果実と酸・ミネラルの均整の取れた味わい。14.0%



品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
----	------	-----	----	--------	-----------

ミスター・ボバル!	セクスト・エレメント <b>SEXTO ELEMENTO</b>	バレンシア地方			
<b>12</b> QUALITY	ダヴィデ&ゴリアテ David&Goliath		2020	赤	¥4,300

ぶどう品種:ボバル100% バレンシアの内陸部、標高900m、粘土質に植わる樹齢65年のバレンシア伝統品種。ボバルは濃いと思われているが、このドメインでは標高の高さ故清涼感を兼ね備えている。通常は醸しは5-10日間だが、ラファは全房で4カ月と驚異的に長期の醸しをしている。その後バリックに移し、1年に渡りジュラで行われている全面的醸造を行う。全面的醸造とは、アルコール発酵と並行してマロラクティック発酵、シュール・リー熟成時のパートナージュを同時に行うというもの。この手法により、リスクはあるが複雑な味わいを得ることができる。縁がガーネットのルビーの色調。ダークチェリーなど赤黒果実風味に、シダー(杉)やカカオ、バルサミコ、ほのかにマカデミアナッツなど、様々な香りが重層的に押し寄せる。スムーズな口当たりでエレガント。豊かな赤果実にかカカオの風味が絡み合い、酸とのバランスもとてもよく、タンニンもとても細かい。サーロインステーキに合わせたい。

南国 テロワール!	ムチャダ・レクラパール <b>MUCHADA-LECLAPART</b>	アンダルシア地方			
--------------	---	----------	--	--	--



今、シエリーの産地ヘレスに大改革が起こりつつある！大英帝国の世界拡大に伴いシエリーは大部分が輸出されていた。1970年代に入ると巨大ボデガが効率優先に走り、昔からのテロワールごとのワイン造りが完全に失われてしまった。そんな最中、本来のテロワールを生かしたワイン造りを行う生産者が登場した！それがアレハンドロ・ムチャダだ。元々考古学博士として活躍していたが、農業に興味を持ちシャンパーニュの生産者ダヴィッド・レクラパールで収穫からワイン造りを経験した事により彼の人生に転機が訪れた！2人で会社を設立し、2016年から画期的なワイン造りを始めた。実はこの地サンルーカル・デ・パラメダはシャンパーニュと同じアルバリサと呼ばれる真っ白な石灰質土壌。20年以上の経験のあるダヴィッドとここで完璧なビオダイナミを実践し、この土地の特徴を最大限発揮させたぶどう栽培を行っている。2人はワインのオフ・フレイバーがワイン本来の特徴を隠してしまうのを嫌うため、プレス時に最大5mg/Lとほんの少しだけSO2を加え、エレガントでTOPレベルのワインを造りだした！ヘレスの真の価値を、是非とも見出しください！パロミノ種を主体にテロワールをダイレクトに表現する為、産膜酵母を張らせない辛口白ワインです。各キュヴェ名は、ビオダイナミの感性をキュヴェの特徴に合わせてフランス語で表現している。

<b>13</b> ART	ユニヴェール・プリュス Univers + 【柑橘と緊張感ある酸】		2017	白	¥4,900
---------------	--------------------------------------	--	------	---	--------

ぶどう品種:パロミノ プラテラと呼ばれる区画の樹齢20年のぶどうを、珪瑯加工した鋼鉄製タンクで12か月発酵熟成、及びバリックで9か月熟成。麦わら掛かったレモンイエロー。パイナップルなど南国果実風味や青リンゴ、白や黄色の花の香り。若干ガスが含まれ爽やかでありながら厚みも感じる口当たり。とてもピュアでエレガント。余韻に僅かに苦みとミネラル感があり、通常の白ワインでシエリーの様な産膜香、ひねた香りは一切ありません。”ユニヴェール”はビオダイナミの最も基本的な要素＝水・青を表現している。

<b>14</b> ART	エリクシール Elixir 【ヴァニラ香る高貴なマスカット風味】		2018	白	¥6,900
---------------	-------------------------------------	--	------	---	--------

ぶどう品種:パロミノ・フィノ60%、モスカテル・デ・チピオナ40% パロミノはプラテラの樹齢60年のぶどう、モスカテルはカミーノ・デル・プエルトの樹齢40年のぶどう。発酵・熟成はボルドー古樽で9か月。やや濁りのある淡い色調のレモンイエロー。ジャスミンやマスカットのエレガントな香り、ほんのりと薫るヴァニラの風味にやや塩気を感じる柑橘風味。酸味、旨味ともに申し分なく、非常に複雑な味わいで余韻もとても長い。”エリクシール”とは秘薬の意で香水の様。空気・バラ色を表す。

タヴェルの 担い手	アレクサンドル・オット <b>ALEXANDRE HOTE</b>	コート・デュ・ローヌ地方(タヴェル)			
--------------	--------------------------------------	--------------------	--	--	--



ナチュラルの世界ではタヴェルと云えば皆ラングロールを思い浮かべるだろう。それは当然である。タヴェルの特殊性は、かなり昔から知られていた。ローヌ川右岸の高台に位置するタヴェルの畑には、シャトー・ヌフ・デュ・パブと同じような子供の頭ほどもある丸い石に覆われている。この石はアルプスからローヌ川を伝って流れてきたもので、割ると中はピンク掛かったトパーズ色の石英で出来ている。実はこの石がワインに大きな影響を与えているのだ。日中の熱を蓄えたこの石が夜間熱を放出しぶどうがよく熟すことにより、醸造しワインとなったときに香水のような馨しい香りとなるのだ。この香りは醸造時にごく軽い醸しをしないと消えてしまうので、タヴェルでは昔から軽く醸していた。しかし1980年代濃いワインがもてはやされるようになり、この伝統が失われてしまった。それを復活させたのがラングロールのエリックだったのだ。アレクサンドル・オットは、元々栽培するぶどうをラングロールやグラムノンに販売していたのだが、2019年から自身のワインを手掛けるようになった。ラングロールが再興した本来のタヴェルを、アレクサンドルが受け継いでいる。応援したい生産者の誕生である。

<b>15</b> QUALITY	キュヴェ・アー・アッシュ Cuvée AH, Vin de France		2022	ロゼ	¥4,900
-------------------	---	--	------	----	--------

ぶどう品種:シラー50%、グルナッシュ25%、サンソー25% ヴァロング丘に位置する区画”トマ”のぶどう。粘土質石灰の下層土の上に丸い大きな石が堆積する畑。シラー、サンソーはタヴェルと同様のぶどうだがやや早く収穫。すべてのぶどうは全房で醸しをせず優しく压榨され、タンクで発酵熟成後春に瓶詰め。SO2添加なし。夕日の様な茜色の美しい色調。グミや小赤果実、サクランボのジュレに、ほのかにガリグ(香草)を感じさせる香り。口に含むとさくらんぼゼリーの香りが広がり、穏やかな酸がやってきて、旨味がギュッと力強く押し寄せ、淡く繊細な赤果実が力強くも永く続く。余韻がミネラル感をまとったオードヴィの様。まさにラングロールを彷彿とさせる香水の様に芸術的な香りに満ちたエレガントな味わいアペラシオンが付いてない理由は、AOP規定ではグルナッシュを40-60%使用必要があるのに対して25%しか使用していない事と、通常のタベルに比べてとても淡い色調の為AOPを申請しなかった事による。

<b>16</b> QUALITY	AOC リラック AOC LIRAC		2021	赤	¥5,300
-------------------	-----------------------	--	------	---	--------

ぶどう品種:シラー80%、グルナッシュ20% 粘土質石灰土壌の上に大きな石の層が堆積する区画”ブノア”のぶどう。僅かに過熟気味のぶどうが、深い味わいのテロワールを表現している。軽く破碎し果梗と共にルモンタージュとデレスタージュ定期的に行いながら15日間醸し発酵。樽は用いずタンクで熟成後、SO2は添加せず瓶詰め。黒に紫の入ったインクの様濃い色調。ブラックベリーやプルーン、焼バナナの様少な々焦げ感のある果実風味。滑らかな口当たりでとてもスムーズな飲み心地。色調に反して軽やかさも充実した味わい。

《スタイル解説》

- FRIENDLY** 【楽しみワイン】 気軽に楽しむときに選んで頂きたいカテゴリー
- QUALITY** 【高品質ワイン】 ワインをじっくり味わいたいときに選んで頂きたいカテゴリー
- ART** 【芸術ワイン】 ワインの真髄を味わいたいときに選んで頂きたいカテゴリー