

ミルキーな果実味と酸、甘いスパイス

ピノ・ノワール・ドメーヌ・ド・バシュレリイ
Pinot Noir Domaine de Bachellery

柔らかいボディ感と乳製品に近い酸味が魅力の南仏ピノ



ダークな紫色のカラーは優しく落ち着いているけれども、ピノ・ノワールにしてはやや濃い目。香りには味の濃そうなさくらんぼ、よく熟したプラムやカシス、クランベリーのようなニュアンスも。そしてほんのり甘いヴァニラのようなスパイス香。

口に含むとまず印象的なのは独特のボディ感。「濃い」わけではないのに確かな個性がある。舌にグッと残るわけでもない、どちらかと言えばスムーズに流れていく。そのスムーズ感、シルクのようにキメ細かい味わいがとってもナチュラル。

このワインは機械によって压榨した果汁と、ぶどうの自重で自然に抽出されるフリーラン果汁とを半々で使っている。(通常は機械による果汁 100%) 自然な重みでゆっくりと出た果汁は、味わいに角がなくキメ細かく仕上がるようだ。

熟れて甘みを増したイチゴやサクランボなどの果実味が、まるでヨーグルトのような乳製品特有のまるやかな酸味を帯びて口中に広がる。

「柔らかさ」というのが、赤ワインの一つ魅力になり得るのだ、と感じさせてくれるワイン。

(ヴィンテージ 2016 を 2018 年 4 月のテイスティングしたコメントです。)

Technical Sheet

ワイン名	ピノ・ノワール・ドメーヌ・ド・バシュレリイ Pinot Noir Domaine de Bachellery
クラス	IGP Pay d'Oc
生産者	ドメーヌ・ド・バシュレリイ Domaine de Bachellery
産地	フランス ラングドック地方 ベジエの中心部から東へ 5km
セパージュ	100%ピノ・ノワール
タイプ	赤 ミディアムボディ
畑	小石混じりの粘土石灰質、完熟してから収穫
醸造熟成	アルコール発酵後、5 週間の醸し期間、半分は空気式压榨機によるプレス果汁、半分はフリーラン（自然の重みでつぶれて出る）果汁を用いてナチュラルな果実味を抽出、ステンレスタンク熟成
ALC %	12.0%

【輸入元】株式会社ワイン・ラボ 〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366

Wine-Labo

この資料は Wine-Labo ホームページからもダウンロードできます。