

瑞々しい蜜感がきれいな有機栽培シャルドネ

ドメーヌ・ド・ラ・パッシアンス・シャルドネ
Domaine de la Patience Chardonnay

若干のロースト感 アフターに適度な蜜感 南仏らしい白



色合いはややゴールドがかったイエロー。本来香りというものに「形」はないはず、でもこのワインは香りに時点から「丸い」という印象が前に出て、白ワインの持つシャープそうな一面は見えない。

丸さを連想させるのは、香りの中にある甘そうな部分、お菓子作りの最中に漂う砂糖を焦がしたような甘いロースト香。アーモンドのようなニュアンスも。

口に含むと想像通りの丸いテイスト、けれども舌で感じる白々しい甘さはない。中心には、いわゆる「味がしっかりしている」と言われそうな、ミネラルを伴った存在感のあるボディ。ミネラルと言っても塩味や硬い感じのそれではなく、とって柔らかくポリューミーなミネラル。その周りには、キャラメルを焦がしたような甘いロースト感（クレームブリュレに近いかもしれない）、もしくは、リンゴやマンゴーなど黄色いフルーツを乾燥させて糖分を凝縮させたようなイメージ。甘くてしっとりしているのに、どこか焼いた感じや水分を飛ばした感じがある。酸や苦みなどシャープな部分は、それらの丸いテイストを下支えする程度にごく僅かに感じられる。

飲み干した後の舌の上には、甘い蜜が乾いて無くなり、ほんのりとその残り香が楽しめる。

(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	ドメーヌ・ド・ラ・パッシアンス・シャルドネ Domaine de la Patience Chardonnay
クラス	IGP Coteaux du Pont du Gard
生産者	ドメーヌ・ド・ラ・パッシアンス Domaine de la Patience
産地	フランス ラングドック地方 コトー・デュ・ポン・デュ・ガール地区 水道橋の遺跡ポン・デュ・ガールより南へ車で 10 分
セパージュ	100%シャルドネ
タイプ	白 辛口
畑	小石まじりの砂岩質土壌 完全無農薬栽培 完熟してから手摘み収穫
醸造 熟成	2 週間ほど時間をかけてゆっくり低温発酵、コンクリートタンク熟成
ALC %	13.0%

【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。