

鉱物のハードなニュアンスに優しい酸

リースリング・バルト・ルネ・ドメーヌ・ミシェル・フォネ
Riesling Barth René Domaine Michel Fonne

前半はハードな鉱物香、でも余韻は優しい、表情豊かなリースリング



鼻を近づければ、一瞬にして「あ、個性的なワインだ」と思わせる特徴がそこにある。

よく言われるキーワードは「鉱物的、石灰のような、スモーキーな、チョコクのような、硬い石を削ったような…」など、かなりハードな印象を持たせる言葉が並ぶ。果物のイメージはこの鉱物香に隠れて、ほんのちょっと顔をのぞかせる程度。

口に含むと、鉱物香が鼻に抜けた後にフルーツがやってくる。線の細くスマートなイメージの、蜜柑やピンクグレープフルーツの皮を噛んだような、苦みと甘みが同居してフレッシュ感をもたらしてくれる。

最初は鋭角に感じられる存在感のある酸味は、徐々に裾を広げていく山のように滑らかで優しく、鉱物のミネラリーな味わいと共に余韻にもジワッと残る。

前半はハード、後半は優しい、クラシックな良さを持ったドライタイプ
のリースリング。

(ヴィンテージ 2014 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 リースリング・バルト・ルネ Riesling Barth René

クラス AOC Alsace

生産者 ドメーヌ・ミシェル・フォネ Domaine Michel Fonne
1987年に叔父からワイナリーを受け継いだ現オーナー ミシェル・フォネ氏。伝統製法により、「テロワール重視の古典的なテイスト」を目指す。そんなフォネ氏の生み出すワインのテイストは、ぶどうの植物らしさが綺麗にまとまっていて、どこか温かく優しく懐かしい。

産地 フランス アルザス地方 ベネヴィヒル村
コルマルより北へ 12km

セパージュ 100%リースリング

タイプ 白 辛口

畑 砂岩質、完全無農薬栽培、手摘み収穫

醸造熟成 ステンレスタンク熟成

ALC % 11.5%

【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。