

# 妖艶な魅力を持つ 古木ネグレット

フロントン "ルネサンス" ドメーヌ・ド・サン・ギレム  
Fronton "Renaissance" Domaine de Saint-Guilhem

素晴らしい遺産を引き継いだ造り手が、そのキュベに込めた意思 "再興"



色調はまるで黒の要素を外から足したような深い深い紫色。香りは表情豊かで、とにかく「強い!」という印象。果実の熟れ感や、スモークされたような燻し感や、枯れ葉と湿った土の混ざったイメージや、ポートワインを思わせる甘い香りなど、すべての主張が強く、争うように次々と鼻に飛び込んでくる。全体的イメージは正統派でなく、ちょっと妖しい雰囲気。

口に含めば、それらの個性が上手くバランスよく（何かに手懐けられるように）一つ味わいとして不思議にまとまっていく。それは古木から来るのか、赤ワインの味わいでベースラインとなる「果実味」「タンニン」「酸」のきめ細かさ。ワインの「舌触り」とでも言うべきか、まるでクリームのように細かく細かく味わいのストラクチャーが仕上がっている。個性、力強さ、優しさ、妖艶、異世界...色んなキーワードが浮かぶワイン。

オーナー フィリップ・ラドゥギュー氏が掲げるワイン造りのポリシーは「体が喜ぶワイン」。アントシアニンをはじめ、未病に良いとされる数々の栄養素を1本のボトルにいかに多く残すか、これを彼は最も大切にしている。

## Technical Sheet

ワイン名	ルネサンス Renaissance
クラス	AOC Fronton
生産者	ドメーヌ・ド・サン・ギレム Domaine de Saint-Guilhem オーナー フィリップ・ラドゥギュー氏が掲げるワイン造りのポリシーは「体が喜ぶワイン」。アントシアニンをはじめ、未病に良いとされる数々の栄養素を1本のボトルにいかに多く残すか、を大切にしている。結果、彼の造るワインはどれもエキス分が力強い。
産地	フランス シュドウェスト地方 フロントン地区 トゥールーズ中心部から北へ 30km
セパージュ	50%ネグレット、50%カベルネ・ソーヴィニヨン いずれも樹齢 約 80 歳
タイプ	赤
畑	粘土を含んだ小石の多い沈積土。後継者不在で見捨てられていた畑、その素晴らしいテロワールと古木の遺産を引き継ぎ、必ず蘇らせると意思を込めて「再興」の意 "ルネサンス"をキュベの名に冠する。無農薬栽培、手摘収穫。
醸造熟成	タンニンのストラクチャーを維持するため、マセラシオン・ペリキュレール（発酵前に低温で果汁と果皮を接触させる方法）を行う。醸しは3週間。24 カ月木樽熟成（新樽 1/3）。無濾過、酸化防止剤添加無しでボトリング。
ALC %	15.0%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ [www.wine-labo.jp](http://www.wine-labo.jp)

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail [info@wine-labo.jp](mailto:info@wine-labo.jp) TEL 073-474-3366



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。