

南仏地ぶどう マルスラン 100%

マルスラン・ドメーヌ・ヴィルペイルウ・フォレスト
Marselan Domaine Villepeyroux Forest

ワインというより葡萄そのもの 濃縮された果肉感



黒く深い紫色の力強い色合い、向こうの景色は見えない。鼻を近づけると、濃縮還元されたような、また甘く煮詰めた果物のジャムのような濃密な甘い香り。香りの種類は少なくシンプルで、カシスやブルーベリーなどの強いニュアンスが感じられ、主張が強くストレートな味わいを思わせる。

口に含むと、香りから連想される密度の高い甘味がまず舌に強く乗ってくる。「この独特の甘味はどこかで感じたことがある！」と味の記憶を迎れば、その甘味はほのかにマディラワイン(ポルトガルの酒精強化ワイン)のそれに似ている。ワインを飲んでいるというよりは、ぶどうの実そのものを食べているような感覚に包まれる。しかしそれだけではない。果皮や種までもが、まるでグラスに入っているかのようにイキイキとした渋味と酸味が後半を彩り、決して甘く飲みやすいだけで終わらない。改めてワインであることを舌いっぱいを感じる。

マルスランはプロヴァンスからラングドックにかけて稀に栽培される南仏土着の品種で、カベルネ・ソーヴィニヨンとグルナッシュの交配による葡萄だ。ワイン生産効率が極めて低い品種で、160kgの葡萄から100Lのワインしか造れない。(通常は120-130Lほど生産できる)栄養分が凝縮されたそのジュースは旨さに厚みを持つ。その個性を最大限に引き出すため、無濾過にてボトリングを行う。

年間 13,000 本の少量生産 (ラベルに製造番号記載)

Technical Sheet

ワイン名	マルスラン・ドメーヌ・ヴィルペイルウ・フォレスト Marselan Domaine Villepeyroux Forest
クラス	IGP Pays d'Oc (AOC Minervois の中に畑はあるが、単一品種は AOC を取得できない)
生産者	ドメーヌ・ヴィルペイルウ・フォレスト Domaine Villepeyroux Forest 単一品種でのワイン造りを行い、その品種の個性だけで味わいを成り立たせることにこだわる家族経営ドメーヌ。赤白計 10 銘柄以上を造る。
産地	ラングドック ミネルヴォワ エリア周辺
セパージュ	100%マルスラン
タイプ	赤
畑	山の斜面の粘土石灰質土壌、完全無農薬栽培
醸造熟成	天然酵母発酵、ステンレスタンク熟成
ALC %	14.0%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail 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。