

優しく穏やかなグルナッシュ

グルナッシュ・ドメーヌ・ヴィルペイルウ・フォレスト Grenache Domaine Villepeyroux Forest

乾いたイチゴの香りと優しい旨みがとても上品なグルナッシュ



グラスに注いだ瞬間、色合いの綺麗さに目を惹かれる。通常はシラーなどとブレンドされることが圧倒的に多いグルナッシュ、その色合いは黒に近い濃い目のものがほとんど。しかしこのワインの色合いは全く違い、とても淡い。橙を帯びた柔らかい赤色（ガーネット、チェリー系）で向こうの景色がしっかり見通せるほどその色合いは優しい。

最初にくるイチゴの香りがとても美しい。少し時間の経過を想わせるドライフルーツのような乾いたイメージで、とても落ち着いた印象を持たせてくれる。ストレートさで勝負ではなく、あくまでワインの持つ落ち着き、品が香りの時点で前面に出ている。

口に含むと、香りから想像できる通りとにかく優しい飲み口。その旨みは丸みを帯びているけれども直球の大玉ではなく、あくまで波長の細かい繊細でしなやかな旨み。味わいの外観は大人しくても芯に強さを持っている。加えて、ナチュラルでほのかな甘みも感じられる。酸やタンニンは後半にほんのりと感じられ、ワインにトゲトゲしさがなくスムーズに余韻に移る。テイastingコメントがピノ・ノワールのものに限りなく似ていると、感じざるを得ない上品なグルナッシュだ。

品種個性を引き出せるよう生産量を限定して製造、ラベルに製造ナンバー記載。年間生産量はたったの2600本。(2013 ヴィンテージの実績)

(ヴィンテージ2013を2018年4月のテイastingしたコメントです。)

Technical Sheet

ワイン名	グルナッシュ・ドメーヌ・ヴィルペイルウ・フォレスト Grenache Domaine Villepeyroux Forest
クラス	格付けなし Vin de France (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%グルナッシュ
タイプ	赤 ミディアムボディ
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 〒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。