

個性たっぷりのマルサンヌ 100%

マルサンヌ・ドメーヌ・ヴィルペイルウ・フォレスト
Marsanne Domaine Villepeyroux Forest

タール、セメダインを思わせる鉱物香が美しい個性派の白



色合いはややゴールドがかっているが、シャープで明るいイエローも見られる。グラスを傾けると粘性はやや強めで、エキス分の豊かさを想像させる。

香りの第一印象はスモーキーで、煙で燻されたような、もしくはパンの発酵する香りのイメージ。酵母が生きている感じがする。鉱物のニュアンスもある。チョークの粉、タール、セメダイン、石油などハードな鉱物の香りが支配し、このワインの個性を際立たせている。

口に含むと、しっかりと存在感のある酸が乗ってくる。酸単体というよりは、それらの鉱物香に周りを囲まれた味わいの芯の部分の旨みとともに、伝わってくる。そのせいか、酸も旨みも堅い印象はないが、旨みの凝縮感から、本来のこのワインの飲み頃における広がりや、まだまだ発揮されておらず、まだ狭いところに高密度で閉じこもっている印象を受ける。それが分かると同時に、先への期待が一層膨らむ。

港に着いてから9か月、半月に1本のペースでテイastingを重ねていると、旨みが徐々に広がってくる。半年先以降がとても楽しみなワインだ。

年間 4000 本の少量生産（ラベルに製造番号記載）

(ヴィンテージ 2014 を 2018 年 4 月のテイastingしたコメントです。)

Technical Sheet

ワイン名	マルサンヌ・ドメーヌ・ヴィルペイルウ・フォレスト Marsanne 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%マルサンヌ
タイプ	白 辛口
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。