

シラーを「濃く」そして「しなやかに」

ドメーヌ・ド・レッシュュヴァン・サン・モーリス
Domaine de l'Echevin Saint-Maurice

ローヌの南と北をつなぐテロワールをシラー主体で美しく表現



深みのあるダークな紫色、やや濁りのある液体の粘度は高く、エキスの密度が伺える。香りを試してみれば、どこか躍動的で向こう側から迫りかけてくる雰囲気がある。日に照らされた皮が適度に焼け乾いたロースト香、ぶどうの幹や枝の生き活きとした木肌の香り、根っこの辺りの湿り気を帯びた土の香り、それら自然のままの要素がパワフルに混ざり合い、「ワイルド感」とも言うべき印象を作り出す。

口に含めば、ぶどうの持つ旨みにその香りがかかり、味わいに一つクセをもたらす。そのイメージは、肉、特に鴨や鹿などの持つ野性的な肉の旨味に近い。そこへ、黒胡椒のパンチの効いたスパイシーな香り、味わいに土のミネラルを吸い上げたハードな塩味もしっかりと感じられる。まるで「肉」「塩」「胡椒」が一つのワインに入り、肉料理を一皿食べているような感覚が盛り上がる。

そのハイライトを過ぎた後、余韻がとても美しい。その口に残る味わいは、ぶどうを皮と種ごと食べて飲み込んだ後の余韻ととてもよく似ている。果肉、果汁が持つ綺麗な残り香とともに、渋味の引き締め感はまだ心地よく舌に存在している。このワインには、まだぶどうそのものが活きている。

シラー主体とはいえ、北部ローヌのシラーほどその特徴は尖っておらず、南部ローヌならではの元気で果汁溢れるイメージもある。南北ローヌをつなぐテロワールを感じるシラーだ。

(ヴィンテージ 2015 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	ドメーヌ・ド・レッシュュヴァン・サン・モーリス Domaine de l'Echevin Saint-Maurice
クラス	AOC Saint-Maurice
生産者	ドメーヌ・ド・レッシュュヴァン Domaine de l'Echevin 南部ローヌの最北部に位置し、親子 2 代で 1999 年よりビオディナミ農法に基づいたワイン造りを始める。ドメーヌ・ラ・フローラン (Domaine la Florane) という名前で別のキュベもリリース。南部ローヌと北部ローヌをつなぐテロワールを前面に出したワイン造りを行う。
産地	ローヌ地方 サン・モーリスの区画 (南部ローヌの最北部)
セパージュ	80%シラー、20%グルナッシュ
タイプ	赤 フルボディ
畑	サン・モーリス区画、樹齢 80 歳を超えるシラーとグルナッシュは標高 350m、最高の日照条件を持つ南側斜面、ビオディナミ農法に基づき完全無農薬栽培
醸造熟成	天然酵母発酵、半分フリーラン・半分空気式プレス機で果汁抽出、コンクリートタンクと 2 年樽で 10 ヶ月熟成、ノンフィルターでボトルング
ALC %	14.8%

【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。