

硬くともナチュラルなミネラル感

ミュスカデ・ド・セーブル・エ・メーヌ・ドメーヌ・ミシェル・デロム
Muscadet de Sèvre et Maine Domaine Michel Delhommeau

シンプルなのに不思議と美しいバランスを持つミュスカデ



やや黄色がかった淡いグリーン、香りにはメロンのようなウリ系果汁の甘さを伴った青み、軽くて密度は低いけれども、大きくフワフワと膨らむ風船のように優しいイメージ。

そんな柔らかい印象のまま舌に乗せると、存在感のある酸とミネラルのキリッと締まったテイストに意表を突かれる。味わいのストラクチャーはとてもシンプル。細長く鋭角で、スタイリッシュな全体像は凛々しく、まさにミュスカデのボトルの形とピッタリくるイメージ。酸とミネラルの両方に「硬さ」がしっかりあり、それらが細い体の中心に一本強い芯を通して。その芯を少しだけ彩るのは、鼻に抜けるメロンの香り。

硬い味わいと柔らかい香り、この二本立てで構成されるとてもシンプルなワインだけれども、そのシンプルさがとても素朴で美しく、飾り気がない。

「辛口」という言葉は、ワインを偏ってカテゴライズしてしまうことの多い粗雑な言葉だが、このワインの持つ辛口的要素は日本酒のそれに近く、日本人が意味する「辛口」という表現にピッタリだ。

(ヴィンテージ 2016 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	ミュスカデ・ド・セーブル・エ・メーヌ Muscadet de Sèvre et Maine
クラス	AOC Muscadet de Sèvre et Maine
生産者	ドメーヌ・ミシェル・デロム Domaine Michel Delhommeau
産地	フランス ロワール地方 ペイ・ナンテ地区 ナント中心部から東南へ 30km
セパージュ	100%ミュスカデ
タイプ	白 辛口
畑	溶岩が凝固したガブロ（斑れい岩）と言われる土壌、花崗岩、片麻岩 完全無農薬栽培
醸造熟成	シュール・リー（滓と共に熟成）約 5 カ月
ALC %	12.0%

【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。