

まるで葡萄そのものを食べているようなワイン

ミネルヴォワ・キュベ・レール・ド・リアン・ドメヌ・ライネール・ラトネ
Minervois Cuvée l'air de Rien Domaine Lignères Rathenay

造り手のコンセプトは「葡萄そのもの」 果肉感たっぷりワイン



色合いは向こうの景色が見えないほどの濃密な黒紫、エキス分の濃さが想像される。香りには強いスパイス、ブラックペッパーにクミン、コリアンダーなどカレーに近いイメージ、もしくは挽肉のたっぷり入ったラグーソースのイメージなど、香りにすでに「肉厚感」が見え隠れする。

口に含めば、香りのスパイスやソース系のニュアンスは引き下がり、圧倒的な存在感で「ぶどう感」がやってくる。原料がぶどうなのだから極当たり前のことだが、まるでぶどうそのものを今噛んで食べているようなニュアンスがここまで強いワインは珍しい。皮や種を噛んだ渋味やフレッシュ感、ほどよい青み、果肉のジューシー感、実と実を結ぶ梗の部分の独特の茎っぽいイメージ。

まるでよく熟した収穫寸前のぶどうの房に鼻と口を埋めたような感覚。もしくは、さっきまで木に生っていた房を今もぎ取って即席でワインに仕上げたものを飲んでいるような感覚。造り手のコンセプト「ぶどうそのものを食べているようなワインを造りたい」が体感できる。

キュベの名前である「レール・ド・リアン l'air de Rien」はフランス語のスラングで「見た目は大したことないが中身はすごい」という意味合い。ラベルの落ち着き感と中身の個性とのコントラストが映えている。

Technical Sheet

ワイン名	キュベ・レール・ド・リアン Cuvée l'air de Rien
クラス	AOC Minervois
生産者	ドメヌ・ライネール・ラトネ Domaine Lignères Rathenay ライネール家はこれまで6代に渡りワイン用ぶどうを栽培、提供するのみでワイン造りをして来なかった。品質に自信を持ったフレデリック・ライネール氏は6代目にして「自分たちのぶどうの個性を表現したい!」とワイン造りを始める。
産地	フランス ラングドック地方 ミネルヴォワ地区
セパージュ	50%シラー(50-60歳)、35%サンソー(80歳)、15%ムールヴェドル(40歳)
タイプ	赤
畑	南向き 粘土石灰質 完全無農薬栽培 やや遅摘みの手摘み収穫 除梗100%
醸造熟成	ピジャージュを行いながらマセラシオン、3週間の発酵中ルモンタージュを行い、コンクリートタンク熟成約6ヵ月、秋にボトリング
ALC %	14.5%



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 ホームページからダウンロードできます。