アルマニャック用ぶどうで造るトロピカル白

コロンバール＆ユニ・ブラン・ドメーヌ・ラフィット
Colombard-Ugni Blanc Domaine Laffitte

リンゴの蜜や皮のニュアンス　瑞々しいもぎ立てフルーツ感

色合いはやや緑がかった綺麗なライトイエロー。ほんのりと甘い香りの中に、青々しくフレッシュな香りも。そのニュアンスは、リンゴの皮や蜜の入った実の香りにとても良く似ている。

香りからある程度の「甘み」を想像して口に含むと、甘みは鼻に抜ける香りに僅かに感じられる程度で、舌に残るものはほとんどない。甘みよりも主張が強いのは、もぎ立ての果物のような新鮮な酸味と、リンゴやグレープフルーツの皮を噛んだ時のようなちょっとした苦み、レモンゼストに似たニュアンスも感じられる。

最初甘かった印象がだんだんとシャープに研ぎ澄まされていくような、表情の移り変わりがとても綺麗なワイン。

本来ブランデーに用いられるコロンバールやユニ・ブランといった品種は、ワインとしていわゆる「フルーティーなテイスト」を出すのが難しいとされている。Laffitte 家の兄弟は、「自分たちの畑のテロワールでもって、この壁に敢えてチャレンジし独特の光り方をしたい」と想いを語る。

Technical Sheet

ワイン名	コロンバール＆ユニ・ブラン　Colombard-Ugni Blanc
クラス	IGP Côtes de Gascogne
生産者	ドメーヌ・ラフィット　Domaine Laffitte 中世からアルマニャックを造る Laffitte 家が 1 世代前からワイン造りを開始、現在は Christophe と Sébastien　2 人兄弟で経営し、テロワールの豊かさを表現する理想的な畑作りに徹する。
産地	フランス シュドウェスト地方 ガスコーニュ グラダルタニアンの物語で知られる古いワイン産地ガスコーニュ地方で、畑は「小さなトスカーナ」とも呼ばれる風光明媚な丘陵に位置。 ピレネー山脈と大西洋の影響（海洋性気候）を受け、雨量がやや多めで穏やかな冬を越した後、夏季には乾燥期となり収穫まで好天が続く気候は葡萄を卓越した環境のもと成熟させる。
セパージュ	70%コロンバール、30%ユニ・ブラン
タイプ	白 辛口
畑	泥質の砂質土壌、地元では"Terrebouc"と呼ばれ豊富なミネラルを含む緑肥を使用、完熟葡萄を夜間収穫しアロマを保つ、
醸造 熟成	空気圧プレス、スキンコンタクト、低温発酵、ステンレスタンク数週間低温熟成
ALC %	11.5%

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 ホームページからもダウンロードできます。