

甘酸っぱい梅しそを思わせる"和"のイメージ

ボージョレー・ヴィラージュ・ドメーヌ・ヴィクトール・ソルナン・サンスフル
Beaujolais Villages Domaine Victor Sornin Sans Suffle

独特のほんのりとした甘み、ぶどうの生のままの酸味が活きる
無農薬、天然酵母発酵、酸化防止剤ゼロのナチュラルワイン



ガメイ、ボージョレーというキーワードを前提に香りを嗅ぐと、その落ち着き具合に意表を突かれる。果物が熟れた香り、潤いを保った土の香り、苔蒸した古木の幹のようなイメージ。ぶどうと言うよりかは、それを取り巻く畑のあらゆる要素が香り、しっとりとウェットなイメージ。

味わい全体のイメージはとにかくフワフワと柔らかい。もっとも目立つのは独特の「甘酸っぱさ」、舌で感じる糖分ではなく、旨味が甘く感じられる程度の優しいもの。そして酸味のニュアンスは独特で、存在感があるのに限りなくナチュラルで優しい。このぶどうがまだ樹に生っていた時にもし食べていれば、全く同じ酸味を味わえたのでは？とってしまう。加工されずにそのままワインになったイメージ。よく言われるキーワードは、甘酸っぱい梅しそ、さくらんぼ、プラムなど。

「優しいワインこそが良いワインだ！」と思わず言い切りたくなるような、ワインの新しい魅力に気づかせてくれそうなスタイルのガメイ。

(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	ボージョレー・ヴィラージュ・ドメーヌ・ヴィクトール・ソルナン・サンスフル Beaujolais Villages Domaine Victor Sornin Sans Suffle
クラス	AOC Beaujolais Villages
生産者	ドメーヌ・ヴィクトール・ソルナン Domaine Victor Sornin
産地	フランス ブルゴーニュ地方ボージョレー地区 クリュ・ボージョレー、レニエ村とモルゴン村に跨るように畑を所有
セパージュ	100%ガメイ
タイプ	赤 ミディアムボディ
畑	レニエとモルゴンのぶどう 80%、ヴィラージュの畑からのぶどう 20% 花崗岩質、完全無農薬栽培 (AB マーク、ユーロリーフ認取得)
醸造 熟成	天然酵母にて発酵、コンクリートタンクにて熟成、酸化防止剤無添加
ALC %	12.6%

【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。