

円く旨い水分を湛えた 柔らかガメイ

モルゴン・ビオ ドメーヌ・デ・ロンズ
Morgon Bio Domaine des Ronze

古典派スタイルとビオの新しい魅力が同居 クリュ・ボジョレー モルゴン



エッジが明るく光る濃い紫色。香りにはプラムを潰して果汁、果肉、種が相まったような素材の生っぽいイメージ。それに、梨のような爽やかな甘さが空気に混じる。

口に含めば、なんという柔らかさ！味覚、嗅覚を押しつけて、「触覚」で訴えてくるような、口中にフワフワと軽く浮かぶ円。湧き水の甘さを美味しいと感じる時のように、ぶどうの木という天然のポンプが地下から吸い上げた水分の甘さ、円い旨み。その柔らかさを、壊さず邪魔せず、絶妙な立ち位置で組成の細かい酸味がキュッと味わいの最後を締め、甘酸っぱい酵母の香りが余韻に残る。ゴージャスに着飾ろうとする気配は一切なく、土とぶどうの織り成す素朴な美味しさを持つモルゴン。

オーナー フレデリック・ソルナン氏は、ビオワイン生産者の中でも、その姿勢はかなり慎重なタイプ。彼がお気に入りのこのモルゴンのぶどう区画も、5年という年数をかけて徐々にビオへ移行、2019年ヴィンテージからビオへ完全転換を果たしたキュベとして、ラベルを一新してリリース。ボジョレーの持つ古典的なキャラクターを守りながら、丁寧に丁寧に醸されたビオワイン。

Technical Sheet

ワイン名	モルゴンビオ ドメーヌ・デ・ロンズ Morgon Bio Domaine des Ronze
クラス	AOC Morgon (Cru Beaujolais)
生産者	ドメーヌ・デ・ロンズ Domaine des Ronze (=ドメーヌ・ヴィクトール・ソルナン Domaine Victor Sornin) 当主フレデリック・ソルナンがほぼ一人で切り盛り。畑はレニエとモルゴンに跨り、クリュ・ボジョレーを中心に10ha所有。流行に流されることなく、古典的な製法を大事にしながら造るその慎重なビオワインのスタイルは、味わいに懐かしさや安心感が感じられ、多くのビオを目指す若手生産者が彼のもとへ学びに来る。
産地	フランス ブルゴーニュ地方ボジョレー地区 モルゴン村
セパージュ	100%ガメイ
タイプ	赤
畑	クリュ・ボジョレー モルゴン村 日照条件の良い南向き斜面 花崗岩質、完全無農薬栽培 (AB マーク、ユーロリーフ認証取得)
醸造 熟成	コンクリートタンクにて熟成
ALC %	13.0%



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。