

すもも、梅、ヨーグルト的酸味 ナチュラルなガメイ

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

モルゴン村 クリュ・ボージョレーの豊富な栄養分を感じる旨み



色合いは淡く、明るい赤紫。香りにはよく熟したプラム、すもも、梅、もしくはそれらの果肉を煮詰めたジャムのように、どこかほんのりと甘い香り。

口に含めば、香りのまんまのイメージで「すもも果汁」のような果実味が飛び込んでくる。果実味と酸味は境目なしで一つの甘酸っぱい味わいとなって豊富な円のストラクチャーを形づくる。

「酸」の立ち方は独特だ。ワインの酸というよりかは、どこかしら乳製品のそれに似ている。例えば良質のヨーグルトに感じられるキメ細かいクリーミーな酸味。酵母が活着しているような発酵の香りを伴った酸味。生の果汁のようでもあり、牛乳で作られたクリームのようなもあるテイストは、独特ではあるけれども、佇まいがとてモナチュラルで、ひっかかるところが無い。

飲み口はすごく優しいのに、一番大切な「旨み」はしっかりと中心に存在し、「濃くないのに濃い」という矛盾表現がぴったりと当てはまる。モルゴン村のクリュ・ボージョレーならではの、土が持つたっぷりの栄養分を、自然農法でしっかりと汲み上げたガメイ。

Technical Sheet

ワイン名	モルゴン・ドメーヌ・デ・ロンズ Morgon 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・ボージョレーを中心に 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ージョレー地区 モルゴン村
セパージュ	100%ガメイ
タイプ	赤
畑	クリュ・ボージョレー 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 %	12.5%



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。