

# 焦がし青野菜のインパクト

キュヴェ・フランシス・クーセル シャトー・テューレイ  
Cuvée Francis Courselle Chateau Thieuley

## ソーヴィニヨン・ブランの個性を最大限に



ワインの色合いはややゴールド強めのイエロー。香りを試せば、キャラクターの強さに驚かされる！グラスから周りを押しつける勢いで上がって来るのは「青野菜」の香り。ピーマン、ししとう、青唐辛子など、夏に美味しい緑色をした野菜の顔ぶれ。しかもそれらを炒めているようなロースト香も一緒になって空気を支配する。

さぞかし味わいも個性的であろうと想像し、口に含む。鼻に抜ける香りには、確かに「焦がし緑色野菜」が幅を利かせる。けれども、舌で感じる味わいは意外にも上品。程よくきめ細かい酸味と、じんわりとした優しい蜜感。香りのインパクトはあくまでスパイス的役割で、味わいの柔らかさ、ぶどうが本来持つフルーツの丸みが、スパイスの個性をうまく包み込んでくれる。

このキュヴェ・フランシス・クーセルは、ソーヴィニヨン・ブランの持つ青々しいテイストを最大限に引き出すためのキュヴェだ。強い木樽香があるのに、それに負けずにソーヴィニヨン・ブランの品種個性がしっかりと存在感を保っている、秀逸な仕上がり。



## Technical Sheet

ワイン名	キュヴェ・フランシス・クーセル Cuvée Francis Courselle
クラス	AOC Bordeaux
生産者	シャトー・テューレイ Chateau Thieuley 1950年から始まった家族経営シャトー。1980年代、ボルドー中のワイナリーが白用ぶどうを引き抜きメルロに植え替えた時期、白ワインに誇りをもつシャトー・テューレイは全く逆のを行い、今も白ワインに力を入れ続ける。現在はシルヴィーとマリーの姉妹がシャトーを切り盛りする。
産地	フランス ボルドー地方 ボルドー市街地からガロンヌ川を渡り、南東へ30km
セパージュ	50%ソーヴィニヨン・ブラン、50%セミヨン
タイプ	白
畑	粘土・砂利質 シャトー名「Thieuley」はこの周辺の豊富なミネラルを持つ粘土質の呼び名 « tioule » に由来
醸造 熟成	低温スキンコンタクト 空気式圧搾機にて圧搾 新樽にて発酵 9か月間 新樽で滓とともに熟成 バトナージュ
ALC %	13.0%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ [www.wine-labo.jp](http://www.wine-labo.jp)

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail [info@wine-labo.jp](mailto: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。