

白のグラン・クリュ畑から生まれたピノ・ノワール

ピノ・ノワール "M" ドメーヌ・ミシェル・フォネ
Pinot Noir "M" Domaine Michel Fonne

深みがあり、少しダークなイメージのチェリー香、奥行きと丸いボディを持つアルザス ピノ・ノワール



ただでさえ生産の量の少ないアルザスのピノ・ノワールというジャンル、その中で上質のものを造ろうとするケースは更に少ない。

造り手のフォネ氏は、「アルザス・グラン・クリュに赤は無いけれども、自称でも構わないから赤のグラン・クリュを造りたい」という思いから造ったこのキュベ。畑は白のグラン・クリュ「Marckrain」、その頭文字をとってキュベ「M」と名付ける。

香りの印象はチェリー。チェリーの中でも、皮は黒に近く果肉感のしっかりしたダークチェリーのイメージ。樽香は柔らかく、フルーツのニュアンスを下支えする程度。

口に含めば、酸やタンニンは控えめ、ボディの丸さ、柔らかさがとてもキュートなイメージを持たせてくれる。ピノ・ノワールにしては厚みとふくよかさがあり、同時にグラン・クリュ畑ならではの土のミネラルも味わいの芯に感じられる。ぶどうの生のままの美味しさが良く出たアルザス ピノ・ノワール。

(ヴィンテージ 2011 を 2018 年 4 月のテイastingしたコメントです。)

Technical Sheet

ワイン名	ピノ・ノワール "M" Pinot Noir "M"
クラス	AOC Alsace
生産者	ドメーヌ・ミシェル・フォネ Domaine Michel Fonne
産地	フランス アルザス地方 ベネヴィヒル村 コルマルより北へ 12km 白のグラン・クリュ「Marckrain」の畑
セパージュ	100%ピノ・ノワール
タイプ	赤 ミディアムボディ
畑	白のグラン・クリュ「Marckrain」の畑のぶどう 砂岩まじりの石灰質土壌、完全無農薬栽培、手摘み収穫
醸造 熟成	オーク樽熟成
ALC %	13.0%

【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。