

# 甘い蜜とミネラルの協奏

リースリング・ヴァンダンジュ・タルディヴ 2004 ドメーヌ・ミシェル・フォネ  
Riesling Vandanges Tardives 2004 Domaine Michel Fonne

## 遅摘みぶどうが織りなす密度の高い甘さに若干の鉱物感



色合いは麦わらを思わせるゴールド、グラスを傾ければ粘土は高く、ワインの脚は時間をかけてゆっくりと落ちていく。

香りの印象は、桃を完熟させて美味しさの密度が上がった時に出る特別な甘い香り。それに加えて、若干ではあるがリースリングという品種でよく見られる石油や石灰を思わせる鉱物の香りがほんのり。

口に含めば、果物をギュッと濃縮還元したように、甘さの度合いは濃く、パワフル。桃の完熟香に加えて、くるみやアーモンドのようなナッツ香、ほんのりしたミネラル感の硬さ、甘いボディをしっかり支えるように味わいに締まりを与える酸の存在がまだまだ強く生きている。

ヴァンダンジュ・タルディヴという特殊な製法と、瓶内熟成年数による時間の経過が織りなす、色々な要素が複雑に絡み合った逸品。



(ヴィンテージ 2004 を 2018 年 4 月のテイस्टィングしたコメントです。)

## Technical Sheet

ワイン名	リースリング・ヴァンダンジュ・タルディヴ 2004 Riesling Vandanges Tardives
クラス	AOC Alsace
生産者	ドメーヌ・ミシェル・フォネ Domaine Michel Fonne 1987 年に叔父からワイナリーを受け継いだ現オーナー ミシェル・フォネ氏。伝統製法により、「テロワール重視の古典的なテイスト」を目指す。そんなフォネ氏の生み出すワインのテイストは、ぶどうの植物らしさが綺麗にまとまっていて、どこか温かく優しく懐かしい。
産地	フランス アルザス地方 ベネヴィヒル村 コルマールより北へ 12km
セパージュ	100%リースリング
年代	2004 年
タイプ	白 極甘口
畑	砂岩質、完全無農薬栽培、手摘み収穫
醸造 熟成	3 日間かけてほとんど自然の重みでジュースを抽出、3 ヶ月以上醸造期間をとり、翌年春までかかることもある。ステンレス熟成の後、ボトリングは夏頃になる。
ALC %	12.5%

【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。

【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](mailto: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。