

グルナッシュの豊満な柔らかさ 優しい優しいパプ

シャトーヌフ・デュ・パプ・キュベ・トラディション・ドメーヌ・ジョン・ロワイエ
Chateauneuf-du-Pape Cuveé Tradition Domaine Jean Royer

引く手数多の造り手 ジョン・ロワイエが追及するグルナッシュの魅力



色合いは控えめで、優しく光を通す。香りには奥行きがある。じわっと滲むような樽香の向こうに、カカオのような甘い香り。ワインというより上質のチョコレートの香りを嗅いでいるよう。

味わいはとにかく、丸く優しい。酸も、タンニンも控えめで、赤ワインとして締まる要素がほとんどないのに、堅いストラクチャー感が無いまま、これほどまでに味わいが大ぶりに感じられるのはどうしてか？おそらくこれが、グルナッシュというブドウの本領で、揺るぎない包容力がもたらす味わいなのだろう。「ジューシーではあるが引き締まりに欠ける」と巷で言われるグルナッシュを、ここまで旨みを立体的に仕上げるのは容易ではない。

その優しい旨みを仄かな樽香やカカオ香が包むオーラはとても上品で、凛とした気品の高さがうかがえる。

ワイン造りの傍ら、政治活動にラグビーにとパワフルに動くジョン・マリ・ロワイエの人間模様と、彼が造る優しいワインとのコントラストがとっても楽しい。



Technical Sheet

ワイン名	シャトーヌフ・デュ・パプ・キュベ・トラディション Chateauneuf-du-Pape Cuveé Tradition
クラス	AOC Chateauneuf-du-Pape
生産者	ドメーヌ・ジョン・ロワイエ Domaine Jean Royer 18世紀から続く造り手、現在は5代目ジョン・マリ・ロワイエ。出来るだけシラーのストラクチャーに頼らず、グルナッシュの柔らかさだけでワインの味を表現したい、というのが彼のワイン造りのモットー。
産地	フランス ローヌ地方 シャトーヌフ・デュ・パプ村 アヴィニオンより北へ18km
セパーージュ	85%グルナッシュ、5%シラー、5%ムールヴェードル、5%サンソー
タイプ	赤
畑	大きな丸石や砂利に覆われた粘土石灰質の力強い土壌 無農薬栽培、凝縮した味わいにするため、春から夏にかけては青摘み作業、夏には葉摘み作業を行う。日当たりがよくなるとともに通気性をよくし湿気が残らないようにするのも目的。)
醸造 熟成	コンクリートタンク、大樽(4000L)、中樽(500L)、小樽(225L)をバランスよく使い分けて熟成。荒々しいシラーは小樽でしっかり空気と接触させて和らげる。元々柔らかいグルナッシュは大樽やコンクリートタンクでゆっくり僅かな空気と触れ合わせる。
ALC %	15.5%



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。