

高密度な旨み、タンニンに頼らないカベルネ

ヴィエイユ・ヴィーニュ・ドメーヌ・ド・ラ・ジャス

Vieilles Vignes Domaine de la Jass

元ムートン・ロートシルトの醸造責任者が手掛ける 南仏カベルネ



色合いはしっかり重厚感のあるダークレッド。香りはいかにもカベルネ・ソーヴィニヨンらしい、くっきりと輪郭が太い印象。葡萄の果皮と種が持つタンニンが香りとなって、筋肉質なボディ感を想像させるように主張してくる。

そして味わい。香りの印象の通り、ボディは厚みをもっていて、果実味の密度は高く、色の黒いベリー系果実の凝縮された味わいが口中を満たす。このワインの持つ意外な一面は、それだけボディがしっかりしていながら、渋味を殆ど感じないということだ。古木から来る味わいは、エキスが濃いのにとてもシルキーで柔らかく優しい。

このワインを生み出すパトリック・レオン氏は元ムートン・ロートシルトの醸造責任者。本来タンニンの筋がしっかり通り、飲み每まで年数がかかるカベルネ・ソーヴィニヨンという品種を、その魅力を保ったままいかに柔らかく仕上げるか、このチャレンジを南仏で、そして50歳を超える古木で表現したワイン。

Technical Sheet

ワイン名	ヴィエイユ・ヴィーニュ・ドメーヌ・ド・ラ・ジャス Vieilles Vignes Domaine de la Jass
クラス	IGP Pay d'Oc
生産者	ドメーヌ・ド・ラ・ジャス Domaine de la Jass 元ムートン・ロートシルトの醸造責任者 パトリック・レオン氏が、長期熟成を待つようなメドックのスタイルとは違う、南仏らしいカベルネ・ソーヴィニヨンの魅力を探るべく、ラングドックで手掛けるワイナリー。
産地	フランス ラングドック地方 モンペリエより北西へ15km
セパージュ	80%カベルネ・ソーヴィニヨン、20%メルロ
タイプ	赤 フルボディ
畑	平均樹齢 50-60 歳、標高 150-200m 畑は東南東に位置、漸新世からの石灰岩
醸造熟成	2-3 日ピジャージュ（タンク内を櫂で循環）を行い、マイクロオキシジェネーションの下 25℃で 4 週間かけて発酵。木樽 50%、ステンレスタンク 50%で 12 か月熟成。
ALC %	14.0%



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。