

ナチュラルな甘さとコクを備えたバランス派 ローヌ

シャトー・ド・フォンセグーニュ・キュベ・トラディション・コート・デュ・ローヌ
Chateau de Fontségugne Cuveé Tradition Côtes du Rhône

シャトーヌフ・デュ・パプで修業経験を経た醸造家が、本場と 同じ醸造方法で仕上げたコート・デュ・ローヌ



色合いは濃い目の黒紫色。若い段階なのに、液体の粘度はやや高く、グラスの内側をゆっくりと時間をかけて落ちていく。香りはとってもナチュラル。まるでぶどうの皮をウェットのまま削ったものが空気に混じって上がってくるような感覚。

口に含めば、果実味の前に何かの出汁のような旨味成分がグッと主張してくる。濃密な醗出汁のように、塩気はないはずなのに塩気を感じるようなイメージ。その後で、この旨みの立体感をさらに外側へ広げていくように入ってくる豊満な果実味。カシス、ブラックベリー、黒スグリなどを少し燻したようなニュアンス。

口から無くなった後、余韻を感じながら味全体を通して不思議なイメージが残る。このワイン、甘くないのに甘い。決して舌で感じる糖分の甘さがある訳ではない、それなのにナチュラルな果実味とほんのり樽香のバニラの香りで、コクと甘いイメージを持たせてくれる。

シャトーヌフ・デュ・パプで修業を経た醸造家、ジョン・マルク・ゲラン氏がパプと同じ醸造方法で仕上げたバランスの優れたコート・デュ・ローヌ。

Technical Sheet

ワイン名	シャトー・ド・フォンセグーニュ・キュベ・トラディション Chateau de Fontségugne Cuveé Tradition
クラス	AOC Côtes du Rhône
生産者	シャトー・ド・フォンセグーニュ Chateau de Fontségugne
産地	フランス ローヌ地方 シャトーヌフ・デュ・ガダーニュ村 アヴィニョンより東へ 12km
セパージュ	60%グルナッシュ、25%シラー、ムールヴェドル、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
醸造 熟成	天然酵母醗酵。温度管理下（最高 30 度）で約 18 日間醗酵。ルモンタージュやピジャージュを行い、色とマチエールを抽出。発酵は樹脂加工コンクリートタンクにて。タンニンを和らげるため、澱引き作業（ステイラーージュ）を時折行う。ノン・コラーージュ、フィルターは最低限。熟成は、グルナッシュを 40 年使用した 4000L の大樽で（木香を強く付けすぎずに果実味を大事にする）シラーを 225L の小樽（木香により荒々しさを和らげるため）、他の品種をコンクリートタンクにて行い、最後にアッサンブラージュしてバランスを整える。
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。