

ぶどうの生のままの味わいを詰め込んだグルナツシュ

レ・グラン・シュマン ルーカス・トゥンバ

Les Grands Chemins Roucas Toumba

一部 AOC ヴァケラス区画のぶどうで醸したヴァン・ド・フランス



色の強いワインだ。黒に近い紫を明るい赤みのエッジが彩る。鼻を近づければ、味わいのしっかりしたぶどう果汁が、正に今絞り出されたような感じ。同時に、土のようなイメージや木の根の周りの湿った土や枯れ葉のイメージ、これは畑だ。

香りがやや野性的なので、どんなにワイルドな味わいなんだろうと思って口に含む。意外や意外、ぶどうのエキス分が織り成す味わいは柔らかく、角がない。赤ワインの骨格を作るタンニンや酸はあるけれども、それらを押しつけてフレンドリーなジューシー感が幅を利かせ、とっても愛想の良い味わいに仕上がる。その親しみやすさに、僅かなスパイスを与えているのは、口中にいる間ずっと鼻に抜ける、土を思わせる野性的な香り。

造り手エリック・ブルタン氏は、ぶどうの持つ生のままの味わいを大事にワインを醸す。余計な樽香はつけないこの銘柄は、彼のキュヴェの中でも特にシンプル、「ワインは農作物なのだ」ということがよく分かる。



Technical Sheet

ワイン名	レ・グラン・シュマン Les Grands Chemins プロヴァンスの作家ジャン・ジオノの小説タイトル『Les Grands Chemins』より
クラス	Vin de France ヴァン・ド・フランス (一部 AOC ヴァケラス区画から収穫)
生産者	ルーカス・トゥンバ Roucas Toumba AOC ヴァケラスを生産。オーナー エリック・ブルタン氏は、代々続く葡萄農家から 2000 年にワイン造りを始めた。18 世紀の古文書にも記録のある家の名前、古いプロヴァンス語でルーカス・トゥンバ（落ちてきた岩の意）をその大事なワイナリーの名前とした。
産地	フランス ローヌ地方 ヴァケラス村 アヴィニョンより北西へ 40km
セパージュ	60%グルナツシュ、30%カリニャン、10%シラー
タイプ	赤
畑	粘土泥質や砂質土壌、50 年超えの古木をメインに無農薬栽培 手摘み収穫（一部 AOC ヴァケラス区画から収穫）
醸造 熟成	選果、100%除梗、全ての品種を混ぜてコンクリートタン発酵 15 日間。酵母の添加はなし。コンクリートタン熟成約 6-8 ヶ月間。
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。