

若い桃で作ったシロップのようなテイスト

グロ・マンサン&プチ・マンサン・ドメーヌ・ラフィット
Gros Manseng & Petit Manseng Domaine Laffitte

確かな甘味がありながら飲まれるシーンはデザートに限らず



やや濃いめの黄色にグリーンが混じった液体は、粘度が高くゆっくりグラスを這い、濃密なエキス分を想像させる。

香りにあるのは、ライチやパイナップルなどが熟して柔らかくなり甘味を増した果物のイメージ。

口に含むと、ここまでの予想の通り「甘味」が確かな存在感をもって登場する。香りの時点では多様だったフルーツの種類が、「桃」のイメージに集約されていく。桃の中でも、まだ熟し切っていない、少し青さ、硬さが残っている頃合、その状態でしか出ない特有の「心地よい若さ」がこのワインにはある。それでいて、甘さにはしっかり完熟感がある。あるいは、若く青い桃と完熟で柔らかくなった桃のそれぞれの良いところが同居しているようなテイストイメージ。

このように、爽やかさを兼ねた甘口ワインを飲んでいると、「甘口はどうせ料理に合わないから」という固定観念を崩してみたいくなる。どんな料理ならこのワインと美味しく頂けそうか、考えながら飲むと一層美味しさが広がるように思える。

Technical Sheet

ワイン名	グロ・マンサン&プチ・マンサン Gros Manseng & Petit Manseng
クラス	IGP Côtes de Gascogne
生産者	ドメーヌ・ラフィット Domaine Laffitte 中世からアルマニャックを造る Laffitte 家が 1 世代前からワイン造りを開始、現在は Christophe と Sébastien 2 人兄弟で経営し、テロワールの豊かさを表現する理想的な畑作りに徹する。
産地	フランス シュドウェスト地方 ガスコーニュ グラダルタニアン物語で知られる古いワイン産地ガスコーニュ地方で、畑は「小さなトスカーナ」とも呼ばれる風光明媚な丘陵に位置。ピレネー山脈と大西洋の影響（海洋性気候）を受け、雨量がやや多めで穏やかな冬を越した後、夏季には乾燥期となり収穫まで好天が続く気候は葡萄を卓越した環境のもと成熟させる。
セパージュ	80%グロ・マンサン、20%プチ・マンサン
タイプ	白 甘口
畑	泥質の砂質土壌、地元では"Terrebouc"と呼ばれ豊富なミネラルを含む緑肥を使用、完熟葡萄を夜間収穫しアロマを保つ、
醸造熟成	空気圧プレス、スキンコンタクト、低温発酵、タンクの温度を下げアルコール発酵を途中で止めることで糖分を残す、ステンレスタンク数週間低温熟成
ALC %	11.5%



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。