

# 紅茶、ハーブ、炭、バラエティ豊かな香り

フロントン "トラディション" ドメーヌ・ド・サン・ギレム  
Fronton "Tradition" Domaine de Saint-Guilhem

## シュドウェストの地ぶどうネグレット 強いインパクトと同時に 繊細さを併せ持つ



グラスに注げば、黒に限りなく近い色の濃さに目を惹かれる。「黒ワイン」と呼ばれるワインが多く生み出される南西地方ならではの色合い。

香りを試してみると、華やかに広がってくる紅茶やハーブのような独特なイメージ。アールグレイのような、茶葉を炒ったような強くやや甘い香り。特に燻ぶしたような香りが強く、何かの香りに近いと思って記憶を辿ると、それは炭。毛筆のときにほのかに部屋の空気に混じる墨汁のニュアンスや、野外で炭をおこしている最中に熱気とともに広がる独特のスモーキーな香り。

口に含むと、香りのイメージがそのまま味わいに。紅茶のニュアンスは品の良さを、炭のニュアンスはワイルド感を与えてくれる。その多彩な味わいをストレートに引き締める、密度の高いタンニン。

オーナー フィリップ・ラドゥギュー氏が掲げるワイン造りのポリシーは「体が喜ぶワイン」。アントシアニンをはじめ、未病に良いとされる数々の栄養素を1本のボトルにいかにも多く残すか、これを彼は最も大切にしている。

### Technical Sheet

ワイン名	トラディション Tradition
クラス	AOC Fronton
生産者	ドメーヌ・ド・サン・ギレム Domaine de Saint-Guilhem オーナー フィリップ・ラドゥギュー氏が掲げるワイン造りのポリシーは「体が喜ぶワイン」。アントシアニンをはじめ、未病に良いとされる数々の栄養素を1本のボトルにいかにも多く残すか、を大切にしている。結果、彼の造るワインはどれもエキス分が力強い。
産地	フランス シュドウェスト地方 フロントン地区 トゥールーズ中心部から北へ 30km
セパージュ	60%ネグレット、20%シラー、20%カベルネ・フラン
タイプ	赤
畑	粘土を含んだ小石の多い沈積土 無農薬栽培 手摘収穫
醸造熟成	タンニンのストラクチャーを維持するため、マセラシオン・ペリキュレール（発酵前に低温で果汁と果皮を接触させる方法）を行う。醸しは3週間。18カ月木樽熟成。無濾過でボトルリング。
ALC %	13.5%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ [www.wine-labo.jp](http://www.wine-labo.jp)

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail [info@wine-labo.jp](mailto: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。