

限りなくドライ シンプルで雑味のないスタイル

グロ・プラン・デュ・ペイ・ナンテ・ドメーヌ・デュ・オー・ブール
Gros Plant du Pays Nantais Domaine du Haut Bourg

シュール・リー製法で仕上げたグロ・プラン



色合いは透明感のある淡いグリーン。香りの印象には、果汁のもぎ立て感が見え隠れする。ぶどうというよりは、若いグレープフルーツの皮を千切って空気中に舞う香りのイメージに近い。

口に含んで味わいを探ろうとすると、不思議な感覚に陥る。一瞬、「味わいを捉えられない」ように思う。白ワインによくある果実味を見つけようとしても見つからない。ただ感じられるのは「水」、それもミネラルを仄かに含んだ柔らかい軟水。こんなにもシンプルな味わいの白は滅多にない。

と思いきや、後半にかけて出てくる力強い「酸」が印象を変える。その酸は細身であるが芯がとて強く、ドライシェリーのように直線的で、余韻までまっすぐ伸び、飲み干した後の口中にもじわっと残る。

グロ・プラン（別名フォルブランシュ）という品種は白ワインを造るにはあまりに酸が強く、フルーティー感に欠け、そのような特徴から積極的に白ワインとしてはプロモーションされず、栽培量のほとんどがブランデーに用いられる。

見方を変えれば、フルーティ感に頼らず、純粋に酸味だけで一つ味わいをなすスタイルをここまで貫ける品種は中々ない。

(ヴィンテージ 2017 を 2018 年 11 月のテイスティングしたコメントです。)

Technical Sheet

ワイン名	グロ・プラン・デュ・ペイ・ナンテ・ドメーヌ・デュ・オー・ブール Gros Plant du Pays Nantais Domaine du Haut Bourg
クラス	AOC Gros Plant du Pays Nantais
生産者	ドメーヌ・デュ・オー・ブール Domaine du Haut Bourg 4 世代に渡り続く家族ワイナリー。AOC Muscadet-Côtes de Grandlieu の中心部に位置し、最も古いミュスカデは 1944 年植樹で樹齢 70 年を超える。本来早飲みミュスカデを熟成させて独特のスタイルを貫いている。
産地	フランス ロワール地方 ペイ・ナンテ地区 ナントの中心部から南西へ 16km
セパージュ	100%グロ・プラン（別名 フォルブランシュ） 酸味が強すぎて白ワインには向かないとされ、栽培量のほとんどがブランデーに用いられる。が、上手くコントロールして白ワインを醸せば、独特のキレをもったスタイリッシュな味わいに仕上がる。
タイプ	白 辛口
畑	溶岩が凝固したガブロ（斑れい岩）と言われる土壌、花崗岩、片麻岩
醸造熟成	シュール・リー（滓と共に熟成）約 4 ヶ月
ALC %	11.0%

【輸入元】株式会社ワイン・ラボ 〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366

Wine-Labo

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。