

メロンやミントのような青みが美しいソーヴィニヨン・グリ

ソーヴィニヨン・グリ・レ・フレール・クイヨー
Sauvignon Gris Les Frères Couillaud

ロワール地方西端 ペイ・ナンテで造られる個性派品種



色合いはやや黄色を帯びたライトグリーン、爽やかな印象。香りを試してみれば、メロンのように青いニュアンスが優しく出てくる。

舌に乗せれば、青みと甘みが織り交ざって伝わってくる。キウイフルーツのように、青みがかった甘さと同時に種の爽やかな苦みが感じられ、ふわっとミントが香るようなイメージ。

前半の印象にはとにかく「爽やか」というキーワードが出てくる。このまま最後までフレッシュのまま終わるのかと思えば、後半は少しずつ表情を変えていく。

口中で転がしていると味わいは丸くふくよかに。余韻には感じるか感じないか、ぐらゐの仄かな「甘さ」がふわっと。前半はややハード、でも後半はとってもソフトなイメージ。

日本の食卓でよく並ぶ青もの、葉もの野菜、例えばネギや白菜を料理に添えたくくなるような、美しい青々しさを持つロワール、ソーヴィニヨン・グリ。

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

Technical Sheet

| | |
|----------|---|
| ワイン名 | ソーヴィニヨン・グリ・レ・フレール・クイヨー Sauvignon Gris Les Frères Couillaud |
| クラス | IGP Val de Loire |
| 生産者 | レ・フレール・クイヨー Les Frères Couillaud 1978 年よりペイ・ナンテ地区の東の端、ラ・ルグリッピーエールという地でワイン造りを続ける。ミュスカデをメインに栽培しながら、ユニークなぶどう品種栽培にチャレンジする。 |
| 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東へ 40km |
| セパージュ | 100%ソーヴィニヨン・グリ ソーヴィニヨン・ブラン派生の品種。収穫前の皮は特徴的な灰色 (Gris) になり、青々しさ、仄かなスモーク感と甘みが味わいの特徴。 |
| タイプ | 白 |
| 畑 | 溶岩が凝固したガブロ (斑れい岩) とされる土壌、雲母片岩 |
| 醸造 熟成 | 低温にてゆっくりアルコール発酵 ステンレスタンク熟成 |
| ALC % | 14.0% |

【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。