

桃のアロマがグラスからこぼれ落ちるようなピノ・グリ

ピノ・グリ・レ・フレール・クイヨー
Pinot Gris Les Frères Couillaud

ミュスカデばかりのペイ・ナンテ地区で生まれたピノ・グリ



色合いはややグリーンを帯びた、味わいの濃さを想像させるイエローゴールド。やや粘度のある液体からも糖分の存在をイメージできる。

どんな甘さだろうと期待をこめて、香りを試してみる。ファーストインパクトに直球で入ってくるのは、桃！何度かスワリングして、香りだけで桃を感じているうちは、どちらかといえば、青さの残る堅い桃。まだ熟すまでには時間があり、食べると渋そうな、植物らしさ、莖っぽさを残した若い桃。

口に含めば、今度はしっかりと蜜が乗ってくる。糖分がしっかりと感じられ、甘さのお陰でイメージは一気に「若い桃」から「熟れた桃」へ表情を様変わりさせる。かと思えば、その蜜を下から支えるように優しく表れる爽やかな酸味。それから、鼻に抜ける香りには「若さ」のニュアンスが再び見え隠れ。

「若さ」と「熟れ感」を行ったり来たり、「堅い桃」と「熟れた桃」を行ったり来たり、二つの表情が楽しめるバランスのとれたピノ・グリ。

(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	ピノ・グリ・レ・フレール・クイヨー Pinot 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%ピノ・グリ ピノ・ノワール派生の品種。収穫前の皮は特徴的な灰色（Gris）になり、オイリーでトロピカル、桃やメロンのような味わいが特徴。
タイプ	白
畑	溶岩が凝固したガブロ（斑れい岩）と言われる土壌、雲母片岩
醸造 熟成	アルコール発酵中、温度を途中で下げることで発酵を途中で切り上げ、ジュースに糖分を残す。ステンレスタンク熟成
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。