

## 優しいのに味わいしっかり 自然の旨み豊かなバイオワイン

ア・フルール・ド・パンプル・ルージュ

コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ヴィザン・ドメヌ・ラ・フロラン

À Fleur de Pampre Rouge AOC Côtes du Rhône Villages Visan Domaine la Frolane

### 南部ローヌの中でも冷涼な環境を活かした品のあるテイスト



色合いは、優しいワインかな？と思わせる透き通った優しい紅色。香りを試せばイメージは一転、軽いパンチをくらう。買ったての皮製品のようなしっとりとした温もりのある香り。「ワインは農作物だ！」と言わんばかりの少し野性的な土の香り。もしかしたら、やっぱりワイルドで攻撃的なワインなのかな？と思ってしまう。

飲めばこれまたイメージ一転。パンチが来ると思って構えていたら、まるで包み込まれるような飲み口。ワインの体つきには角が無く、フワフワとした味わいの流れが身体にスッと馴染んでいく。この柔らかい味わいは、狭いところに凝縮することなく、口中に滲むように広がっていく。わずかな酸味だけが、そっと味わいの緒を結ぶ。

造り手アドリアンが目指すのは、「優しいのに味わいしっかり」なワイン。一見相反するように聞こえる「優しい」と「しっかり」。でも飲んでみれば、「ああ、こういうことなのかあ〜」と感心してしまう。自然の力に任せて造られる彼のワインは、ヴィンテージによって様々な表情を見せてくれる。何年も付き合いたくなるようなバイオワインだ。

### Technical Sheet

|          |  |
|----------|--|
| ワイン名     | ア・フルール・ド・パンプル・ルージュ<br>À Fleur de Pampre Rouge  |
| クラス      | AOC Côtes du Rhône Villages Visan  |
| 生産者      | ドメヌ・ラ・フロラン Domaine la Frolane<br>現オーナー アドリアン・ファールブルの父フランソワの代 1999年からワイン造りを始める。アドリアンの代 2005年からバイオダイナミ農法を開始。「優しいのに味わいしっかり」のテイストを目指す。 |
| 産地       | フランス ローヌ地方 ヴィザン<br>アヴィニオンより北へ 60km   |
| セパージュ    | グルナッシュ 50%、シラー40%、サンソー5%、カリニャン 5%  |
| タイプ      | 赤  |
| 畑        | スイス側山間部の裾に位置、標高は高く冷涼、風は平地より強い<br>大きな丸石や砂利に覆われた粘土石灰質の力強い土壌、無農薬栽培  |
| 醸造<br>熟成 | コンクリートタンク 8 ヶ月熟成<br>バイオダイナミカレンダーに基づいてボトリング   |
| 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。