

甘酸っぱい梅しそを思わせる"和"のイメージ

ボージョレ・ヴィラージュ ドメーヌ・ヴィクトール・ソルナン・サンスフル
Beaujolais Villages Domaine Victor Sornin Sans Suffle

独特のほんのりとした甘み、ぶどうの生のままの酸味が活きる
無農薬、天然酵母発酵、酸化防止剤ゼロのナチュラルワイン



ガメイ、ボージョレというキーワードを前提に香りを嗅ぐと、その落ち着き具合に意表を突かれる。果物が熟れた香り、潤いを保った土の香り、苔蒸した古木の幹のようなイメージ。ぶどうと言うよりかは、それを取り巻く畑のあらゆる要素が香り、しっとりとウェットなイメージ。

味わい全体のイメージはとにかくフワフワと柔らかい。もっとも目立つのは独特の「甘酸っぱさ」、舌で感じる糖分ではなく、旨味が甘く感じられる程度の優しいもの。そして酸味のニュアンスは独特で、存在感があるのに限りなくナチュラルで優しい。このぶどうがまだ樹に生っていた時にもし食べていれば、全く同じ酸味を味わえたのでは？とってしまう。加工されずにそのままワインになったイメージ。よく言われるキーワードは、甘酸っぱい梅しそ、さくらんぼ、プラムなど。

「優しいワインこそが良いワインだ！」と思わず言い切りたくなるような、ワインの新しい魅力に気づかせてくれそうなスタイルのガメイ。

Technical Sheet

ワイン名	ボージョレ・ヴィラージュ ドメーヌ・ヴィクトール・ソルナン・サンスフル Beaujolais Villages Domaine Victor Sornin Sans Suffle
クラス	AOC Beaujolais Villages
生産者	ドメーヌ・ヴィクトール・ソルナン Domaine Victor Sornin (=ドメーヌ・デ・ロンズ Domaine des Ronze) 当主フレデリック・ソルナンがほぼ一人で切り盛り。畑はレニエとモルゴンに跨り、クリュ・ボジョレーを中心に 10ha 所有。流行に流されることなく、古典的な製法を大事にしながら造るその慎重なビオワインのスタイルは、味わいに懐かしさや安心感が感じられ、多くのピオを目指す若手生産者が彼のもとへ学びに来る。
産地	フランス ブルゴーニュ地方ボージョレ地区 クリュ・ボジョレー、レニエ村とモルゴン村に跨るように畑を所有
セパージュ	100%ガメイ
タイプ	赤
畑	レニエとモルゴンのぶどう 80%、ヴィラージュの畑からのぶどう 20% 花崗岩質、完全無農薬栽培 (AB マーク、ユーロリーフ認取得)
醸造 熟成	天然酵母にて発酵、コンクリートタンクにて熟成、酸化防止剤無添加
ALC %	12.6%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp
〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail 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。