

美しく瀟洒な甘みが彩る 優しいグルナツシュ

シャトーヌフ・デュ・パプ キュベ・プレスティージュ ドメーヌ・ジョン・ロワイエ
Chateauneuf-du-Pape Cuveé Prestige Domaine Jean Royer

グルナツシュの魅力を追求するジョン・ロワイエが醸す ワンランク上のキュヴェ



色合いは控えめで落ち着いた紫色。香りを試そうと鼻を近づければ、ぶどうの持つ素の表情というか、濃く甘い搾りたてのブドウ果汁に鼻を近づけたようなナチュラルなコクを感じる。それに加えて木樽熟成の若木の香りが、その果実香をローストするようにフワリと上品に飾る。

味わいを試す。ぶどうの皮と実から染み出した果汁の自然な旨みが、色気たっぷりに甘く豊満に広がる。美しい甘み、品のある甘み、洒落た甘み。その体つきには角ばったところはなく、柔らかく明るく朗らかに、味わいの印象を口中に満たしていく。樽香は良質のカカオのように甘く香ばしく、ぶどうのナチュラルな味わいに、そっと花を添える。

この優しいパプの造り手ジョン・マリ・ロワイエは、出来るだけシラーのストラクチャーに頼らず、グルナツシュの柔らかさだけでワインを成り立たせようと、味わいを持って行く。ワイン造りの傍ら、政治活動にラグビーにとパワフルに動く彼の人間模様と、彼が造る優しいワインとのコントラストがとっても楽しい。



Technical Sheet

ワイン名	シャトーヌフ・デュ・パプ・キュベ・トラディション Chateauneuf-du-Pape Cuveé Tradition
クラス	AOC Chateauneuf-du-Pape
生産者	ドメーヌ・ジョン・ロワイエ Domaine Jean Royer 18世紀から続く造り手、現在は5代目ジョン・マリ・ロワイエ。出来るだけシラーのストラクチャーに頼らず、グルナツシュの柔らかさだけでワインの味を表現したい、というのが彼のワイン造りのモットー。
産地	フランス ローヌ地方 シャトーヌフ・デュ・パプ村 アヴィニオンより北へ18km
セパージュ	85%グルナツシュ、15%シラー
タイプ	赤
畑	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、凝縮した味わいにするため、春から夏にかけては青摘み作業、夏には葉摘み作業を行う。日当たりがよくなるとともに通気性をよくし湿気が残らないようにするのも目的。)
醸造熟成	コンクリートタンク、大樽(4000L)、中樽(500L)、小樽(225L)をバランスよく使い分けて熟成。荒々しいシラーは小樽でしっかり空気と接触させて和らげる。元々柔らかいグルナツシュは大樽やコンクリートタンクでゆっくり僅かな空気と触れ合わせる。
ALC %	15.5%



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。