

力強く 同時にミルキーなタンニン

テート・ド・キュヴェ エチケット・ノワール ドメーヌ・ド・ラ・ジャス

Tête de Cuvée Étiquette Noire Domaine de la Jass

元ムートン・ロートシルトの醸造家が南仏で手掛けるトップ キュヴェ



向こうの景色は見えないダークな赤紫色。エッジはやや明るい、液体部分の色の黒さは、濃縮されたエキス分と飲み口のしっかり感が想像される。香りを試してみれば、カシスやブラックベリーなどの黒果実！これらが樽の木香と相まって丸みを帯び、ぶどうのジューシー感、果肉感が、バニラのような檀香と一緒にどンドン主張してくる。骨格、タンニンの強さが想像され、期待が膨らむ。

口に含む。濃縮されたぶどうエキスが文字通り、濃く中心へ集まって縮んで、強いタンニンとともに味わいの芯をなす。かと思えば、集まった果実味は柔らかく広がり、まるで傘が広がるようにキメ細かいタンニンが立体の骨組みを支えて外へと膨らんでいく。タンニンは強いのにミルキー、とても良い仕事をしている。

このワインを生み出すパトリック・レオン氏は元ムートン・ロートシルトの醸造責任者。本来タンニンの筋がしっかり通り、飲み頃まで年数がかかるカベルネ・ソーヴィニオンという品種を、その魅力を保ったままいかに柔らかく仕上げるか、このチャレンジを南仏で、そして50歳を超える古木の、自身が最も気に入った区画の畑のぶどうを用いたワイン。

Technical Sheet

ワイン名	テート・ド・キュヴェ エチケット・ノワール Tête de Cuvée Étiquette Noire Tête (テト) は“頭・首位・先頭”の意。ドメーヌの持つ畑の中で最高のポテンシャルを持つ区画から生まれるトップ・キュヴェのエチケット・ノワール(黒ラベル)
クラス	IGP Pay d'Oc
生産者	ドメーヌ・ド・ラ・ジャス Domaine de la Jass 元ムートン・ロートシルトの醸造責任者 パトリック・レオン氏が、長期熟成を待つようなメドックのスタイルとは違う、南仏らしいカベルネ・ソーヴィニオンの魅力を探るべく、ラングドックで手掛けるワイナリー。
産地	フランス ラングドック地方 モンペリエより北西へ 15km
セパージュ	100%カベルネ・ソーヴィニオン
タイプ	赤
畑	平均樹齢 50-60 歳、標高 150-200m、漸新世からの石灰岩 ドメーヌの持つ畑の中でも「最も遅く熟する区画」に収穫を限定
醸造熟成	2-3 日ピジャージュ (タンク内を攪で掻き回す作業) を行い、マイクロオキシジェネーションの下 25℃で 4 週間かけて発酵。木樽熟成 100%、16-18 カ月熟成。
ALC %	14.0%



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。