

枯れ葉とスパイスのイメージに彩られ 凛と佇む旨み

ヴォーヌ・ロマネ マチュードブルーリィ
Vosne-Romanée Matthieu de Brully

グラン・クリュの畑に程近い場所で生まれた秀逸なピノ・ノワール



ダークレッドの落ち着いた色合いは、力強さを主張したりせず、凛と静かに佇んでいる。香りを試せば、綺麗な「枯れ葉」のイメージ。水分を失って、空気に触れて、時間が経って初めて出る、ピノ・ノワール独特の乾いた香り。それにスパイス。さほど強くないけれども、例えば沢山あるカレースパイスのうちで渋い脇役のような立ち位置のスパイス。

味わい。先の香りに彩られて、ひたすら柔らかく丸い味の輪郭が、甘酸っぱさを伴い、グーツと形を作っていく。最後にちょっとしたタンニンが引き締めるまで、「枯れ葉感」と「優しいスパイス」の空気はずっと口中をゆっくり漂っている。

名だたるグラン・クリュの畑が並ぶヴォーヌ・ロマネ村の東向き斜面、その最上部近くに位置するこの畑は、畝単位で持ち主が違うほど、細かくオーナーが分かれる。そして、良い生産者ほど、「ワインの質は畑で決まる」という。人間が作ろうと思っても作ることができない「土」というもの。自然が生んだ逸品だ。



Technical Sheet

ワイン名	ヴォーヌ・ロマネ マチュードブルーリィ Vosne-Romanée Matthieu de Brully
クラス	AOC Vosne Romanée
生産者	ドメーヌ・ルウ・パール・エ・フィス Domaine Roux Père Et Fils サントーバン村に醸造所を構える、20人を超える大家族経営のドメーヌ。ブルゴーニュの至る所に畑を所有。その土壌のテロワールを最大限に引き出し、数々の個性あるブルゴーニュワインを生み出す。
産地	フランス ブルゴーニュ地方 コート・ド・ニューイ地区 ヴォーヌ・ロマネ村
セパージュ	100%ピノ・ノワール
タイプ	赤
畑	グランクリュの畑が並ぶ東向き斜面の上部に位置 粘土石灰質 手摘み収穫
醸造 熟成	ステンレスタンクにて 15 日間発酵 熟成は木樽（15%新樽）にて 20 カ月
ALC %	13.0%



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。