

華々しさと硬さを兼ね備えた独創的な白

ラーム・ブランシュ ルーカス・トゥンバ

L'armes Blanches Roucas Toumba

ヴァケラスの造り手による樽発酵 シュナン・ブラン



ゴールドがやや強いイエローの液体に、鼻を近づけてみる。鋭く飛び込んでくる花の蜜の香り、樽熟成からくる若木の香り、鉄を思わせるような金属らしいハードな香り。とにかくどの表情も「硬質」で「派手」。我先に、と鼻の奥の感覚まで貫くストレートな主張を投げかけてくる。エチケットの雰囲気もさることながら、その中身においても非常に個性の強いワインだと分かる。

口に含む。ミネラルの強さに驚く！まるで、硬度の高い水を舌の上に乗せたような固形の感覚。そのミネラルは硬さだけが売りではなく、色んな花の香りをまとっている。色彩豊かな、派手でゴージャスなミネラル。ぶどうという天然のポンプが土から吸い上げたピュアな旨み成分を、個性派のぶどう品種がそれぞれ織りなす、まるで香水のようなミストが豪華に包む。羽を広げた孔雀のように多彩で、どの一点の色合いを限定的に見ようとしても、全体の鮮やかで完璧なまとまりは意識から離れず、魅せられずにはられない。



Technical Sheet

ワイン名	ラーム・ブランシュ L'armes Blanches 槍や刀など「白兵戦」で用いられる飛距離のない武器のこと。
クラス	Vin de France
生産者	ルーカス・トゥンバ Roucas Toumba AOC ヴァケラスを生産。オーナー エリック・ブルタン氏は、代々続く葡萄農家から2000年にワイン造りを始めた。18世紀の古文書にも記録のある家の名前、古いプロヴァンス語でルーカス・トゥンバ（落ちてきた岩の意）をその大事なワイナリーの名前とした。
産地	フランス ローヌ地方 ヴァケラス村 アヴィニョンより北西へ40km
セパージュ	シュナン・ブラン 70%、ルーサンヌ 15%、ヴェルメンティーノ 15%
タイプ	白
畑	AOC ヴァケラスの区画内で栽培する白ぶどうを使用 粘土泥質や砂質土壌 無農薬栽培 手摘み収穫
醸造 熟成	プレス後20時間のダブルバージュ、樽発酵 新樽とコンクリートタンクに分けて熟成
ALC %	13.5%



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。