

## ギュッと詰まった瑞々しい旨みが口中で弾ける

レ・プレミス ルーカス・トゥンバ  
Les Prémices Roucas Toumba

### 産量の少ないヴァケラスの白 8品種のぶどうが織りなす複雑味



パインやマンゴーなど様々な黄色系フルーツや、グレープフルーツやレモンなど柑橘系など、とくかく色んな表情のフルーツが次々に顔をのぞかせる。樽香が後に続き、面々の果物の表情にピシッと芯を通し、フワッとロースト香を残す。

味わいには、狭い空間に大きなものがギュッと詰まっているような、密度の高い旨みの存在。最初は縮んでいた味わいが、口中で転がすにつれて果物の瑞々しい香りとともにパーンと弾け、一気に立体感をもって現れる。余韻には爽やかな酸の後味と木樽の残り香がフワリ。

白ワインの生産量が極度に少ないローヌ地方、ヴァケラス村で醸される希少なこの銘柄は、8つもの品種の魅力を兼ね合わせ、ムービーのように刻々と表情が移ろいでゆく。



### Technical Sheet

ワイン名	レ・プレミス Les Prémices “永遠の初心者”の意
クラス	Vin de Pays ヴァン・ド・ペイ
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	グルナッシュ・ブラン、マルサンヌ、ルーサンヌ、ヴィオニエ、クレレット、ピクプル、その他 計8品種
タイプ	白
畑	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時間かけて圧搾後の固形物を沈殿させ（デブルバージュ）、上澄みの部分で醗酵を行う。発酵、熟成ともに500Lの中樽を用いる。
ALC %	13.5%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ [www.wine-labo.jp](http://www.wine-labo.jp)

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail [info@wine-labo.jp](mailto: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。