

## 前半はエレガント 後半は自然な力強さ

バラド・ポー・ミストラル ドメーヌ・ド・バシュレリイ  
Ballade Pour Mistral Domaine de Bachellery

### 数々のぶどう品種個性が入り混じる 南仏ならではのセパージュ



向こうの景色が見えないぐらい、濃密な深い紫。香りを試せば、そこには、花の香り。スミレやラベンダーを思わせるフローラルな世界。ワインはぶどうだけで出来ているのに何故こんな香りが出るの？と、自然界に向けて大真面目に問いかけたくなる。さぞかし、エレガントな味わいなのだろうと、口に含む前に想像する。

味わい。香りにあった、上品な花の香りが、口の奥から鼻腔に抜けていく。一瞬、「やっぱり、香りのイメージ通りのエレガントなワインだ！」と思ったら、予期しなかった旨みの大波がくる。その旨みには、これまでの品位溢れるイメージとは一変して、ぶどうの生のままの味わいというか、皮、種、実、果汁、枝、茎…など、ぶどうという植物をそのまま口に含んでいるような、ある意味で超野性的な味わいが、ギュッと狭いところに濃縮されて、詰まっている。余韻には、もう品格を感じる花のニュアンスは無く、まるでぶどう一粒を噛んだあのような、ナチュラルな心地よい渋味が残る。

#### Technical Sheet

ワイン名	バラド・ポー・ミストラル Ballade Pour Mistral
クラス	IGP Pay d'Oc ペイドック
生産者	ドメーヌ・ド・バシュレリイ Domaine de Bachellery ベジエ周辺に畑を構え、ブレンドが主流のラングドック地方で、敢えて単一品種でそれぞれのキュヴェの個性を醸す。ラングドックでありながら、南仏らしさから一歩外へ出たようにそれぞれの個性が光る。
産地	フランス ラングドック地方 ベジエの中心部から東へ5km
セパージュ	シラー、ムールヴェドル、グルナッシュ、カリニャン、ピノ・ノワール、メルロ
タイプ	赤
畑	小石混じりの粘土石灰質、収穫はもちろん、畑の色々な仕事を手作業で行う
醸造 熟成	約25日間の醸し後、手動の圧搾機でプレス、低温で時間をかけて発酵。 300~500Lの新樽で12か月熟成。
ALC %	14.5%



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。