

## 生のままのぶどう感と少しの薫香

ジゴンドス ドメーヌ・デュ・テルム  
Gigondas Domaine du Terme

### 流行に左右されない優雅さを帯びたジゴンドス



現代らしくない古き良きエチケッデザイン。色合いは黒に近い紫。黒く濃く実ったぶどうの様子がイメージされる。香りには何かをスモークしたような薫し香。それに、生のぶどう！何も加工されていない、畑に生えているままのものを、もぎ取って果汁と皮だけの香りを嗅いでいるような感覚。

味わい。香りの印象さながらに、濃くボリュームのあるぶどう果汁が、少しの薫し香を纏って寄せてくる。畑をそのまま感じるような、やや土のようなイメージもする。洗練されて綺麗になったワインではなく、加工なしの農作物を頂いているように感じられる。強いインパクトがあってメッセージは強いのに、味わいの一粒一粒はとっても滑らかで、体の細胞と細胞の隙間にスッと染み込んでいくように、喉から体の奥へスムーズに落ちていく。最後に口中から無くなる時に感じられる、種を噛んだようなタンニンも優しく心地よい。

女性当主であり、自らが醸造家でもあるアンヌ・マリー・ゴダン。彼女のワイン造りの哲学は、「テロワールと仕事を愛し尽くし、自然と伝統に敬意を払い続けること」目指すテイストイメージは、「流行に左右されない優雅さ、清涼感」。

### Technical Sheet

ワイン名	ジゴンドス ドメーヌ・デュ・テルム Gigondas Domaine du Terme
クラス	AOC Gigondas ジゴンドス
生産者	ドメーヌ・デュ・テルム 16世紀から代々続くワイナリー家系。現当主は女性醸造家 アンヌ・マリー・ゴダン。彼女のワイン造りの哲学は、「テロワールと仕事を愛し尽くし、自然と伝統に敬意を払い続けること」目指すテイストイメージは、「流行に左右されない優雅さ、清涼感」
産地	フランス ローヌ地方 ジゴンドス村 アヴィニョンより北西へ40km
セパージュ	80%グルナッシュ、20%シラー
タイプ	赤
畑	砂岩、泥灰土 平均樹齢45-50歳 4世代にわたり所有 無農薬栽培
醸造熟成	除梗80% ルモンタージュ、ピジャージュを行い長時間低温発酵 大樽(フドル 4000L)にて12か月熟成 瓶内熟成3年を経て出荷
ALC %	15.5%



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。