

## ボリュームと繊細さが同居した魅惑のピノ・ノワール

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ オー・モンターニュ マチュードブルーリイ  
AOC Côte de Nuits-Villages Aux Montagnes Matthieu de Brully

### コート・ド・ボヌを得意とする生産者が醸すコート・ド・ニュイ



ピノ・ノワールにしてはしっかりと深紅に近い色合い。香りを試せば、ピノ・ノワールでよく言われる「枯れ葉」「腐葉土」などの要素は控えめで、それを押しつけて「果肉感」が押し寄せてくる。そのジューシーなイメージは、ブルゴーニュとは思えないくらい元気で、どこか太陽の強い南の地方をイメージさせる。

味わいは香りの印象と同じく、柔らかく豊満なブドウ果汁が印象的だ。皮からくるタンニンのストラクチャーが、しっかりボリュームを形作る。樽香がほんのりと感じられ、やっとブルゴーニュらしいエレガントさが見え隠れする。最初は肉厚だった果実味も、後半には静かに「酸」や「枯れ葉のような香り」に彩られて落ちつけられていく。

サントーバン村を拠点とし、ボヌの赤を秀逸に生む造り手、ルウ・パール・エ・フィス。このニュイ・ヴィラージュも、サントーバンの醸造所で醸され、造り手の個性を帯びて生まれるワインだ。



### Technical Sheet

ワイン名	コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ オー・モンターニュ マチュードブルーリイ AOC Côte de Nuits-Villages Aux Montagnes Matthieu de Brully
クラス	AOC Côte de Nuits-Villages
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・ニュイ地区
セパージュ	100%ピノ・ノワール
タイプ	赤
畑	粘度石灰質 ヴィラージュの中でも標高の高いエリア
醸造 熟成	ステンレスタンクにて15日間発酵 熟成は木樽（25%新樽）にて12-15カ月
ALC %	13.0%



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。