

瑞々しさ ウェット感 蜜を湛えたソーヴィニオン・ブラン

ルイイ ソーヴィニオン・ブラン ドメーヌ・ド・ラ・パジュリイ
Reuilly Sauvignon Blanc Domaine de la Pagerie

サンセール近く 古典派のスタイルを貫く造り手パジュリイ



ややグリーンがかった黄色。香りを試してみれば、蜜。あからさまな蜂蜜のそれではなく、もっと静かな、木の幹から滲みだしたような、空気を落ち着ける蜜。そして木の香り。これも熟成樽の香りのようなストレートなものではなく、秋の乾いた小枝のように気持ちを落ち着けてくれるイメージ。

静かであった香りのイメージが、口に含めば一気に花開く。桃を絞った果汁のような味わいの優しいジュースが、今度は鼻でなく舌で感じる蜜と一緒に口中を満たす。丸い味わいが広がったと思えば、後半はパイアやメロンが持つような植物らしい心地よい青みがスッと体つきを整える。それから酸とミネラルが、「なるほど探せばある」という程度の淡い主張で余韻に少しの苦みと塩味を残して消えていく。口中に残った爽やかな空気感は、また次の蜜を求める。

このルイイ・ブランは、ソーヴィニオン・ブランの銘醸地「ピュイイ・フメ」や「サンセール」が並ぶエリアのすぐ近くで生まれ、味わいにはこの地のこの品種特有の瑞々しさ、ウェット感を保った古典派のスタイルを貫く。

Technical Sheet

ワイン名	ルイイ ソーヴィニオン・ブラン Reuilly Sauvignon Blanc
クラス	AOC Reuilly ルイイ
生産者	ドメーヌ・ド・ラ・パジュリイ Domaine de la Pagerie ロワール奥地、ピュイイ・フュメ、サンセールなど白ワインの銘醸地が並ぶエリアで白（ソーヴィニオン・ブラン）、赤（ピノ・ノワール）、ロゼ（ピノ・グリ）を古典的なスタイルで生産、10haを所有。
産地	フランス ロワール地方 サントル・ニヴェルネ地区 ヴィエルゾン中心部から南へ20km
セパージュ	100%ソーヴィニオン・ブラン
タイプ	白
畑	石灰砂利質 減農薬栽培（リュットレゾネ） 手摘み収穫
醸造 熟成	ステンレスタンク熟成
ALC %	13.0%



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。