

カカオ アーモンド 円く柔らかい旨み

バカラリウス グルナッシュ ドメーヌ・ド・バシュレリイ
BACCALARIUS Grenache Domaine de Bachellery

グルナッシュ 100%の木樽熟成 品種個性を保つバランス



エチケットには小さな文字で「Fût de Chêne (フュ・ド・シエンヌ) =木樽熟成」と書かれてある。つい、最初の香りに樽香を探そうとする。でも、わざわざ探そうとしなくてもちゃんとある。木をキャラメリゼしたような、甘く香ばしい香り。ぶどうの皮や種の細かいエキス分も一緒にローストされて、チョコのような印象をつくっている。ぶどう本来のナチュラルな香りと、熟成樽の香りとが、どちらかが上から被さるでもなく、互いを引き立て合う絶妙な平衡をつくっている。

味わい。甘く香ばしく、円く旨いぶどうのジュースを焦がしたような感じ。柔らかい膨らみをもって広がるも、その味わいをスツと引き締める甘酸っぱさが横並びで口中をスツと引き締め、十分に柔らかいのに柔らか過ぎるダラダラを感じさせない。カカオのようなニュアンスが鼻に抜け、よく炒られたアーモンドのように香りが味わいをドレスアップする。

グルナッシュというぶどう、それ単体では本来、柔らかなジュースは取れるけれども、柔らか過ぎて引き締め感に欠けるとこともあるこのぶどう。その性格から、引き締め役のシラーとブレンドされることの多い品種。そんなグルナッシュ単体で、ここまで味わいのバランスを保ち、しかも樽香まで自然に着こなす、ポテンシャルの高いグルナッシュ。

Technical Sheet

ワイン名	バカラリウス グルナッシュ BACCALARIUS Grenache BACCALARIUS (バカラリウス) は、バシュレリイの古い古い家族名。ドメーヌの原点とも言える名をこのメインキュヴェ グルナッシュに冠する。
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	100%グルナッシュ
タイプ	赤
畑	平均樹齢 50 歳、小石混じりの粘土石灰質、完熟してから収穫
醸造 熟成	5 週間かけて、ゆっくりと低温発酵 1 年樽と古樽を使い分けて 12-16 か月熟成後、瓶詰
ALC %	14.5%



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。