

暖かみと涼しさを併せ持つ味わい

プティ・ボンヌール シャトー・フォンサラド
Petit Bonheur Chateau Fonsalade

南仏の暖かさと高地の涼しさを併せ持つ特異なテロワール



しっかりダークの黒に近い紫色。鼻を近づけてみれば、強い太陽の照りに負けないぶどうの力を感じる。暑い土地ならではのスパイス感。まだ口に含んでいないのに感じる強いエキス感。南仏の空気をそのままグラスに閉じ込めたような感覚。

スパイシーな香りに、ついボディの強いテイストを想像しながら口に含む。タンニンもガッシリ主張してくるであろうと身構えていたら、意外にも味わいのストラクチャーは優しい。タンニンはボディを形作るよりかは、上品な酸味の脇を支える程度に優しくそこにある。その酸味は、南仏のジューシーワインには珍しいほど品が良く、滑らかな味わいをピツと引き締め、そこへ鼻へ抜ける黒コショウのイメージが、このワインの産地はやはり暖かい土地であったことを再び思い出させてくれる。

シャトー・フォンサラドは、Saint-Chinian サン・シニャンという、ラングドックでも比較的標高が高く、急斜面の畑が多いエリアの造り手だ。南仏らしい暖かいイメージの中にも、涼しい土地を思わせる凛とした上品さを持つ。この最もカジュアルなキュヴェ 「プティ・ボンヌール Petit Bonheur」 (=小さな幸せ) はその土地の個性を飾らずに生のままに表現したワインだ。

Technical Sheet

ワイン名	プティ・ボンヌール Petit Bonheur
クラス	IGP Pay d'Oc
生産者	シャトー・フォンサラド Chateau Fonsalade 15世紀からバルブ家が畑を維持、2014年から夫セドリック、妻アンヌが経営する家族経営ワイナリー。標高の高いサン・シニャンの中でも更に高い北側に位置し、南仏の中でも特異なそのテロワールの魅力を表現し続ける。
産地	フランス ラングドック地方 AOC Saint-Chinian
セパージュ	60%グルナッシュ、20%シラー、20%ムールヴェドル
タイプ	赤
畑	標高 350m シスト土壌 HVE レベル3
醸造 熟成	温度管理下で低温発酵、ステンレスタンク熟成
ALC %	13.5%



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。