

# 暖と涼 力強さと優しさ

キュヴェ・フォンサラド シャトー・フォンサラド  
Cuvée Fonsalade Chateau Fonsalade

## サン・シニャンの「その地らしさ」を追求した メインキュヴェ



色合いは向こうの景色を隠してしまうぐらいダークで濃い黒紫。香りを試してみれば、スミレのような上品な香りを樽香がしっかりとスモークし、ぶどうの皮の香りやタンニンを含むエキスの香りは、まだ飲んでいないのにグツと芯のある味わいを空気を通して主張してくる。

一口、含んでみる。個性の強かった香りは、道を譲るようにさっと引き、代わりにカカオに似た甘みを伴ったぶどう果汁の旨みがゆっくりと舌の上に立ち上がって来る。その「ゆっくりさ」はとてもなだらかで心地よい。頂点までその旨みが上がってからやっと、飲む前に感じた香りのキャラクターがすべて品が良く落ち着いた装いに変わって鼻を抜ける。第一印象と同じワインと思えないほど、動から静へと表情が変わっていく。

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。この造り手のスタンダードキュヴェ 「AOC Sait-Chinian」はその土地の個性を最大限に、そして真っ直ぐ忠実に表現したワインだ。

## Technical Sheet

ワイン名	キュヴェ・フォンサラド Cuvée Fonsalade
クラス	AOC Saint-Chinian
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	80%グルナッシュ、20%シラー
タイプ	赤
畑	標高 350m シスト土壌 HVE レベル3
醸造熟成	滓とともに木樽熟成 12か月
ALC %	14%



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。