

放胆かつ繊細 類を見ないシラーの表情

フェリックス・キュルパ シャトー・フォンサラド
Felix Culpa Chateau Fonsalade

シラーをマセラシオンカルボニックで醸した奇想天外キュヴェ



色合いは紫の中でも限りなく黒に近い。色合いのイメージと重なるのか、香りから感じるイメージは「炭」。品の良い、原料の木の香りが残ってなおかつスモーキーな、強いのに心地よい炭の香り。

口に含む。飾らない大ぶりの立体感。味わいのどの部分をとっても骨組みというにはあまりに柔らかくてフワフワとしている。飲みごたえがあるのにとってもスムーズで、しっかり主張があるのに体にスッと馴染む、大振りで放胆なのに繊細。本来であれば相反するワインの個性の両極が同じグラスに住んでいる。

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。この最上級キュヴェ「フェリックス キュルパ Felix Culpa」は古いラテン語で「たまたまの失敗が良い結果を招くこと」の意。偶然か、遊びか、シラーをマセラシオン・カルボニックで醸すという奇想天外な醸造からこの味わいは生まれた。生産量 5500 本、ボトルナンバ入り。

Technical Sheet

ワイン名	フェリックス・キュルパ Felix Culpa
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%シラー、20%グルナッシュ
タイプ	赤
畑	標高 350m シスト土壌 HVE レベル3
醸造 熟成	マセラシオンカルボニック法でアルコール発酵、滓とともに大樽（900L） 熟成 18か月
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。