

「酸」が中心をなす 凛々しい引き締め感

ピノ・ノワール ラ・フレイジエール マチュール・ド・ブルーリィ Pinot Noir La Fraisière Mathieu de Brully

ブルゴーニュ サントーバン村の造り手が南仏の畑で造るピノ・ノワール



色合いはほどよく向こうの景色が透ける濃いルビー色。香りを試してみれば、赤い果実のお手本ともいえるイチゴの甘い香り。果肉よりも房を思わせるような緑の香りも交じり、フレッシュで瑞々しい畑の印象。

味わいを試してみる。香りの爽やかさから一転、果汁の甘さが円くとてもフレンドリーに口中を満たしてくれるが、同時に酸が入る。一言で言ってしまうと「甘酸っぱい」味わいではあるが、最初にフレンドリーな「甘さ」、次に引き締める「酸味」と見事に2段階にシフトチェンジをしてくれるおかげで、印象の移り変わりを楽しめる。

ワインの名は「La Fraisière ラ・フレイジエール (=イチゴ)」。

ピノ・ノワールをフルーツで表すときに十中八九登場する果物の名をキュヴェ名とする。造り手はブルゴーニュ、サントーバン村の生産者だが、このキュヴェに使われるぶどうは南仏ラングドック産のものと、コート・ド・ボージュのものをブレンド。南仏のブドウを一部使おうとも、ピノ・ノワールのピノ・ノワールたる特徴はきちんと表現する。その特徴とはまさに「イチゴ感」、その狙いをワイン名に込める。

Technical Sheet

ワイン名	ピノ・ノワール ラ・フレイジエール Pinot Noir La Fraisière
クラス	Vin de France
生産者	マチュール・ブルーリィ Mathieu de Brully ブルゴーニュ地方サントーバン村に醸造所を構える、20人を超える大家族経営のドメーヌ。ブルゴーニュの至る所に畑を所有。その土壌のテロワールを最大限に引き出し、数々の個性あるブルゴーニュワインを生み出す。
産地	フランス ラングドック地方
セパージュ	100%ピノ・ノワール (メインはラングドック、一部はコート・ド・ボージュ)
タイプ	赤
畑	粘土白亜質土壌 ラングドックの中でも比較的標高が高く、冷涼なエリアを中心に畑を所有
醸造熟成	収穫後、醸造はブルゴーニュ サントーバン村にて、18~20℃に温度調節をしながら18日間発酵、ステンレスタンクにて一年熟成
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。