

円く大きく濃密 ぶどうの素の表情

グルナッシュ ドメーヌ・ヴィルペイルウ・フォレスト
Grenache Domaine Villepeyroux Forest

他の品種では出せない、グルナッシュならではの立ち位置



グラスに注げば、濃い色調に目を惹かれる。黒に近く濃い紫色のエッジは明るく、ストレートに「美味しそう！」と思える葡萄ジュースの甘く濃い味わいを想像してしまう。

香りを試してみる。まさに、色合いからイメージした通りの黒い、あるいは紫色のフルーツがぎっしりと詰まったようなフレーバー。カシス、ブルーベリー、黒すぐり、もちろん葡萄... その辺りのフルーツの皮だけを全部煮詰めたような、どこか温いイメージ。ワインそのものの温度ではなく、「香りの温かみ」を感じる。南仏の太陽をいっぱい浴びて、元気に育ったんだなあ... という空気が香りに混じっている。ワインはその土地を運んでくれるのだ。

味わい。まず出てくるのは「濃縮」という言葉。それから、「円」「大ぶり」「やわらか」ぶどう果汁の丸さを感じる。酸やタンニンは、その大きく円い果汁感、果肉感に隠れてひっそりとしている。他のぶどうでは出せない、グルナッシュというぶどうの個性。それはフワフワと柔らかく、肩肘張らず、飲む人に素のぶどうの表情をナチュラルに感じさせてくれる素晴らしい品種。

ラベルに製造ナンバー記載。年間生産量はたったの2600本。

(2013 ヴィンテージの実績)

Technical Sheet

ワイン名	グルナッシュ ドメーヌ・ヴィルペイルウ・フォレスト Grenache Domaine Villepeyroux Forest
クラス	格付けなし Vin de France (AOC Minervois の中に畑はあるが、単一品種はAOCを取得できない)
生産者	ドメーヌ・ヴィルペイルウ・フォレスト Domaine Villepeyroux Forest 単一品種でのワイン造りを行い、その品種の個性だけで味わいを成り立たせることにこだわる家族経営ドメーヌ。赤白計 10 銘柄以上を造る。
産地	ラングドック ミネルヴォワ エリア周辺
セパージュ	100%グルナッシュ
タイプ	赤
畑	山の斜面の粘土石灰質土壌、完全無農薬栽培
醸造熟成	天然酵母発酵、ステンレスタンク熟成
ALC %	14.0%



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。