

「酸」が味わいの軸をなす

カリニャン ドメーヌ・ヴィルペイルウ・フォレスト
Carignan Domaine Villepeyroux Forest

補助品種に頼らない ミネルヴォフで生まれたカリニャン 100%



エッジがやや明るめの濃い紫色。ブルーベリーを狭いところにギュッと押し込めたような香り。皮が潰され、空気に果汁の細かな霧が舞い、香りの先にある味わいを一瞬甘い方向に想像させる。けれどもすぐに、ぶどうの木の幹を思わせる若い樹木のイメージ。その味わいはあくまで、皮と種がメインの役柄を演じるのだろう、とも想像する。

舌に乗せてみる。最初から主張が強いのは、甘みでもなく、果実味でもなく、「酸」の存在。キュッと口中を引き締めてくれるやや粗いほどの酸が、ストレートな筋を一本通す。

その酸の周辺を、ブルーベリーやカシスを思わせる濃い果実味が味わいの輪郭をつくり、種をかみつぶしたようにナチュラルなタンニンがさらに外のストラクチャーをくっきりさせる。その後も、歴然とした酸が味わいの最後、余韻までを貫いてゆく。

ドメーヌ・ヴィルペイルウ・フォレストは、単一品種でのワイン造り、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。このカリニャンは、年間約 4,000 本の少量生産（ラベルに製造番号記載）

Technical Sheet

ワイン名	カリニャン ドメーヌ・ヴィルペイルウ・フォレスト Carignan Domaine Villepeyroux Forest
クラス	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 ミネルヴォフ エリア周辺
セパージュ	100%カリニャン
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 %	14.3%



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。