

力強い鉱物感に優しく伸びのある旨み

リースリング アルザス・グラン・クリュ マンブール ドメーヌ・ミシェル・フォネ
Riesling Alsace Grand Cru Mamburg Domaine Michel Fonne

質の良い土から来たミネラル、スモーク香、しなやかな旨み



香りに一つ特徴的なポイントがある。煙のような、何かを燻しているような、もしくは金属同士がこすれ合って空気中に香る時のような特別なニュアンス。そのスモーキーな香りの奥にフルーツの感はあるが、とても静かにしている。

口に含めば、鉄分、ミネラルの香りをより強く感じる。そこに果実香が加わる。レモンやグレープフルーツのシロップ漬け、杏子のようなニュアンスも。鼻に抜ける香りはそれらすべてが複雑に混じり合って一つ個性を成し、既に口に含んでいるのに、味よりも香りにどうしても注意が惹きつけられてしまう。

段々と味の中心に旨味が顔をのぞかせる。ミネラルと果実味が、中心にある旨みを色鮮やかに、とても個性的に彩る。その旨みは、ギョッとしっかりと舌の上に乗るグリップ感、个体感を持ち、最初はミネラルを纏いハードな表情を見せながらも、口中で転がし温度が上がるうちに柔らかい印象に変わり、口中から無くなるとともに、とても長いストロークでゆっくりとフェードアウト、余韻へ伸びてゆく。



Technical Sheet

ワイン名	リースリング アルザス・グラン・クリュ マンブール Riesling Alsace Grand Cru Mamburg
クラス	AOC Alsace Grand Cru Mamburg
生産者	ドメーヌ・ミシェル・フォネ Domaine Michel Fonne 1987年に叔父からワイナリーを受け継いだ現オーナー ミシェル・フォネ氏。伝統製法により、「テロワール重視の古典的なテイスト」を目指す。そんなフォネ氏の生み出すワインのテイストは、ぶどうの植物らしさが綺麗にまとまっていて、どこか温かく優しく懐かしい。
産地	フランス アルザス地方 ベネヴィヒル村 コルマルより北へ 12km
セパージュ	100%リースリング
タイプ	白
畑	特級畑マンブール、日当たりの良い南向きの丘 砂岩質、完全無農薬栽培、手摘み収穫
醸造熟成	3日間かけてほとんど自然の重みでジュースを抽出、3ヵ月以上醸造期間をとり、翌年春までかかることもある。オーク樽にて発酵・熟成の後、ボトリングは夏頃になる。
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。