

やわらかく、同時にシュッと締まるマルサンヌ

ア・フルール ブラン

コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ヴィザン ドメーヌ・ラ・フロラン

À Fleur Blanc AOC Côtes du Rhône Villages Visan Domaine la Frolane

ローヌにしては冷涼な気候 テロワールを活かしたピオワイン



淡い黄の色合いはとても優しく、軽やかで柔らかいイメージ。香りを試せば、独特のニュアンスがそこにある。「生（なま）っぽさ」と言えばいいのか、もしも葡萄の実を潰す瞬間に立ち会えば、こんな香りがするんだろう、と言えばいいのか。果皮からナチュラルに染み出すジュースのような、糖分を帯びた甘い香り。パイナップルを食べる人と同じ空間にいるような、南国っぽい香り。もしかして、甘いワインなのかな？と想像される。

口に含む。甘さは香りだけを残してすぐに消える。そして意外にも芯がある。まさに文字通りの「芯」もしくは「軸」「梗」、植物らしい青みがある。味わいの軸に控えめながらも「酸」「苦み」が細いラインでキュッと締めりを与えて、その周りを風船のようにフワフワした果汁、果肉感が彩る。前半やわらか、後半シュッと締まる。締まった後は、また次の一口の最初の「やわらか」を不思議と求めてしまう。

病害に弱く、栽培効率が良くない「マルサンヌ」という品種。でも、土を大事にしてきちんと育てれば、ワインに独特のやわらかい厚みをもたらしてくれる。

Technical Sheet

ワイン名	ア・フルール ブラン À Fleur Blanc
クラス	AOC Côtes du Rhône Villages Visan
生産者	ドメーヌ・ラ・フロラン Domaine la Frolane 現オーナー アドリアン・ファールブルの父フランソワの代 1999 年からワイン造りを始める。アドリアンの代 2005 年からピオディナミ農法を開始。「優しいのに味わいしっかり」のテイストを目指す。
産地	フランス ローヌ地方 ヴィザン アヴィニオンより北へ 60km
セパージュ	70%マルサンヌ、20%ルーサンヌ、10%ヴィオニエ
タイプ	白
畑	スイス側山間部の裾に位置、標高は高く冷涼、風は平地より強い 大きな丸石や砂利に覆われた粘土石灰質の力強い土壌、無農薬栽培
醸造 熟成	コンクリートタンク 4-5 ヶ月熟成 ピオディナミカレンダーに基づいてボトリング
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。