

シラーを「濃く」そして「しなやかに」

エッシュヴァン サン・モーリス
Échevin Saint-Maurice

ローヌの南と北をつなぐテロワールをシラー主体で美しく表現



深みのあるダークな紫色、やや濁りのある液体の粘度は高く、エキスの密度が伺える。香りを試してみれば、どこか躍動的で向こう側から迫りかけてくる雰囲気がある。日に照らされた皮が適度に焼け乾いたロースト香、ぶどうの幹や枝の活き活きとした木肌の香り、根っここの辺りの湿り気を帯びた土の香り、それら自然のままの要素がパワフルに混ざり合い、「ワイルド感」とでも言うべき印象を作り出す。

口に含めば、ぶどうの持つ旨みにその香りがかかり、味わいに一つクセをもたらす。そのイメージは、肉、特に鴨や鹿などの持つ野性的な肉の旨味に近い。そこへ、黒胡椒のパンチの効いたスパイシーな香り、味わいに土のミネラルを吸い上げたハードな塩味もしっかりと感じられる。まるで「肉」「塩」「胡椒」が一つのワインに入り、肉料理を一皿食べているような感覚が盛り上がる。

そのハイライトを過ぎた後、余韻がとても美しい。その口に残る味わいは、ぶどうを皮と種ごと食べて飲み込んだ後の余韻ととてもよく似ている。果肉、果汁が持つ綺麗な残り香とともに、渋味の引き締め感はまだ心地よく舌に存在している。このワインには、まだぶどうそのものが活きている。

シラー主体とはいえ、北部ローヌのシラーほどその特徴は尖っておらず、南部ローヌならではの元気で果汁溢れるイメージもある。南北ローヌをつなぐテロワールを感じるシラーだ。

Technical Sheet

ワイン名	エッシュヴァン・サン・モーリス Échevin Saint-Maurice
クラス	AOC Côtes du Rhône Villages Saint Maurice
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年からビオディナミ農法を 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	ローヌ地方 サン・モーリスの区画（南部ローヌの最北部）
セパージュ	80%シラー、20%グルナッシュ
タイプ	赤
畑	サン・モーリス区画、樹齢 80 歳を超えるシラーとグルナッシュは標高 350m、最高の日照条件を持つ南側斜面、ビオディナミ農法に基づき完全無 農薬栽培
醸造 熟成	天然酵母発酵、半分フリーラン・半分空気式プレス機で果汁抽出、コンクリ ートタンクと2年樽で10ヵ月熟成、ノンフィルターでボトリング
ALC %	15.0%



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。