

## 静かに、ダークに佇むしっかりロゼ

ロゼ・ド・ラ・ロシュ ルーカス・トゥンバ

Rosé de la Roche Roucas Roubma

### ぶどうの生のままの味わいを大切にする、ルーカス・トゥンバのヴァケラス・ロゼ



透明な液体に濃い深紅を数滴落としたような色合いはややダークに、静かに佇む。見るからに華やかなライトピンクロゼとは毛色が違う。西瓜の果汁に鼻を近づけたような、爽やかジュシーな感覚。果汁の瑞々しさの中に、ほんのりと香るのは日焼けしたぶどう皮と酵母のイメージ。オープンから出し立ての食パンの香りを嗅いでいるような、しっとりと安心感のあるロースト香。

口に含む。グッと押し寄せてくるのは、ワイン本来の酒質の強さ。アルコール度数は実際よりもっと高いように想像させる。その「お酒としての強さ」は、瓜果汁の独特の柔らかい旨みに乗り、日本酒にお米の甘さとアルコールの絶妙なバランスを感じる時のように、日本酒的美味しさが舌のど真ん中を通過していき。

造り手エリック・ブルタン氏は、ぶどうの持つ生のままの味わいを大事にワインを醸す。皮の色素抽出を途中で切り上げるロゼだからこそ、ぶどうの皮と果汁の持つナチュラルなテイストを、絶妙なバランスで仕上げた1本。

#### Technical Sheet

ワイン名	ヴァケラス ロゼ・ド・ラ・ロシュ Vacqueyras Rosé de la Roche
クラス	AOC Vacqueyras
生産者	ルーカス・トゥンバ Roucas Toumba AOC ヴァケラスを生産。オーナー エリック・ブルタン氏は、代々続く葡萄農家から2000年にワイン造りを始めた。18世紀の古文書にも記録のある家の名前、古いプロヴァンス語でルーカス・トゥンバ（落ちてきた岩の意）をその大事なワイナリーの名前とした。
産地	フランス ローヌ地方 ヴァケラス村 アヴィニオンより北西へ40km
セパージュ	45%グルナッシュ、30%ムールヴェドル、15%シラー、白ぶどう
タイプ	ロゼ
畑	粘土泥質や砂質土壌 無農薬栽培 手摘み収穫
醸造熟成	①直接圧搾法のグルナッシュ、②直接圧搾法のムールヴェドル&白ぶどう、③セニエ法のグルナッシュ&シラー、で得たワインを、①はステンレスタンクで、②③は500Lの中樽で熟成、最後にブレンド
ALC %	14.0%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ [www.wine-labo.jp](http://www.wine-labo.jp)

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail [info@wine-labo.jp](mailto:info@wine-labo.jp) TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページからダウンロードできます。