

南仏らしい力強さがギュッと濃縮

ヴァケラス レ・レスタンク・ド・カバゾル ルーカス・トゥンバ

Vacqueyras Les Restanques de Cabassole Roucas Toumba

ぶどうのナチュラルな味わいを大事に醸されたヴァケラス



色合いは黒に近い濃密な紫。鼻を近づければ、「力強さ」が上がってくる。力強い果実香、力強いアルコール感、力強い樽香。どれも主張が強く、太陽の豊かな光が大地を暖め続ける、開けっ広げで朗らかな南仏の空気がそのままワインに詰まっている。

口に含めば、最初の感触からすでにストレートに、ワイドに、旨味がグワッと弾ける。その旨みは、ぶどう果汁のナチュラルな味わいをしっかりと引き継いでいる。このワインがまだ根を張って土に埋まっています、絶えず土の養分を吸い続けてボトルに送ってくれているような思いがする。樽香は真新しい若木の香りを添えて強く存在しているけれども、果汁が存分にワイルドなお陰で、この強い樽香すら横に並べばさりげなく感じられる。

スタイリッシュな味わいよりも、ぶどうの持つ自然な美味しさを醸し出す、エリック・ブルタン氏の姿勢がよく現れたヴァケラス。



Technical Sheet

ワイン名	レ・レスタンク・ド・カバゾル Les Restanques de Cabassole
クラス	AOC Vacqueyras ヴァケラス
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 アヴィニョンより北西へ40km
セパージュ	グルナッシュ 60%、シラー30%、ムールヴェードル7%、白ぶどう3%
タイプ	赤
畑	粘土泥質や砂質土壌、80年超えの古木をメインに無農薬栽培 手摘み収穫
醸造 熟成	手摘み収穫、選果、100%除梗、24か月熟成のうち12か月は木樽（一部新樽）、12か月はコンクリートタンクにて熟成
ALC %	15.5%



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。