

ジューシーな濃さ！ 元気澆刺グルナツシュ

ル・プチ・ロワ ドメヌ・ジョン・ロワイエ
Le Petit Roy Domaine Jean Royer

シャトーヌフ・デュ・パブの造り手が遊び心で醸す Vin de France



深く沈んだ濃い紫色、エッジの部分はやや明るく元気なイメージ。グラスに鼻を近づけた瞬間、跳ね返ってくるぶどうの果皮の力強い香り。南仏の暑い太陽の光にさらされ、少し日焼けしたようなイメージ。石ころだらけのシャトーヌフ・デュ・パブの畑の中で、昼も夜も暑い環境で、元気に生き生きと育ってきたぶどうのパワーが感じられる。

口に含んでみれば、その味わいの不思議な構成に魅了される。とにかく「濃い！」。でも、渋味はそんなに感じられない。骨格はあくまで柔らかい。それでも味わいの力強さを感じさせてくれるのは、ジューシーでパワフルな果肉のイメージだ。「繊細」というイメージとは対極にあり、太い毛筆で猛々しく描かれた大きな「円」のような味わい。

造り手、ジョン・ロワイエは、趣味のラグビー仲間との飲み会専用はこのキュヴェを造った。ある時、地元のソムリエにお願いされてボトリングを行う。エチケットに「OOéme」と書かれた数字はヴィンテージ、西暦の下二桁を表す。パブの造り手が遊び心たっぷりに醸す、元気な Vin de France だ。



Technical Sheet

ワイン名	ル・プチ・ロワ Le Petit Roy ラグビー仲間との飲み会専用で造られたキュヴェ。ある時、地元のソムリエにお願いされてボトリングを行う。エチケットに「OOéme」と書かれた数字はヴィンテージ、西暦の下二桁を表す。
クラス	Vin de France
生産者	ドメヌ・ジョン・ロワイエ Domaine Jean Royer 18世紀から続く造り手、現在は5代目ジョン・マリ・ロワイエ。出来るだけシラーのストラクチャーに頼らず、グルナツシュの柔らかさだけでワインの味を表現したい、というのが彼のワイン造りのモットー。
産地	フランス ローヌ地方 シャトーヌフ・デュ・パブ村 アヴィニオンより北へ18km
セパージュ	60%グルナツシュ、シラー、ムールヴェードル、サンソー、アリカンテ
タイプ	赤
畑	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、凝縮した味わいにするため、春から夏にかけては青摘み作業、夏には葉摘み作業を行う。日当たりがよくなるとともに通気性をよくし湿気が残らないようにするのも目的。)
醸造 熟成	果皮のエキスを抽出するため低温で時間をかけて発酵 8か月コンクリートタンク熟成
ALC %	14.5%



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。