

華やかさ ポジティブ 前向き

そんな言葉を並べたくなる弾けるような香り

プティ・グラン・デュ・シュッド ドメーヌ・ド・ラ・ピジャード

Petits Grains du Sud Domaine de la Pigeade

地元で大人気のホンモノの地ワイン “ドライ・ミュスカ”



どこか懐かしくポップ感あふれるエチケットデザインから、明るくカラフルな味わいのイメージが想像される。

やや緑がかってイエローに輝くワイン。グラスに注いだだけであたりの空気は、やさしい果汁のミストを浴びているような雰囲気包まれ、グラスを近づける前に気分が揚がる。実際に鼻を近づけてみれば、すぐ目の前でマスカットが弾けたような、青い皮とやや渋い種と甘いジュースがあいまって飛び出すイメージ。

口に含んでみれば、ブドウの実のプルプルとした食感が伝わって来そうぐらい、ジューシーで可愛らしいテイスト。その陰と陽で言えば「陽」に振り切ったテイスト。ワインという飲み物は、なんて華やかで前向きで、ポジティブなんだろうかと感心させられてしまう、そんなワインだ。

本来は酒精強化により極甘口に仕上げられるこのブドウ、ミュスカ・ブラン・ア・プティ・グラン。それを敢えてドライな白ワインの製法で醸した、いわばドライ・ミュスカという新しいスタイル。といっても、元々の糖度が高い分、残糖は10g/Lほどある。絶妙な甘さを残し、「華やかさ」を極めた1本だ。

Technical Sheet

ワイン名	プティ・グラン・デュ・シュッド Petits Grains du Sud
クラス	IGP Vaucluse
生産者	ドメーヌ・ド・ラ・ピジャード Domaine de la Pigeade ボーム・ド・ヴニーズ村のはずれに、1960年代から畑を所有のドメーヌ。2代目のティエリーは奥さんのマリナと協力して環境に配慮した農法と、ミュスカの可能性を探る。いつも前向きで明るい雰囲気の彼らは、特に地元では根強いファンが多く、まさに地ワインと言える。
産地	フランス ローヌ地方 ボーム・ド・ヴニーズ村の中心より東へ3kmほど。モン・ミライユ（のこぎり山）やヴァントウー山に囲まれた盆地。
セパージュ	100%ミュスカ・ブラン・ア・プティ・グラン
タイプ	白
畑	丸石まじりの砂質土壌。1980年ごろから機械、農薬、除草剤を使用せず栽培。HVE認証レベル3取得。圧をかけないよう小箱で手摘み、選果。
醸造熟成	酒精強化せず、ミュスカを通常の白ワインとして醸造。醸し→デブルバージュ→発酵をすべて低温で行う。残糖約10g/L。
ALC %	12.5%



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。