

べっこう飴 洋ナシ 酸の美しさ

ミュスカデ・セーブル・エ・メーヌ モニエール・サン・フィアークル
ドメーヌ・ミシェル・デロム

Muscadet Sèvre et Maine Monnières Saint-Fiacre
Domaine Michel Delhommeau

シュール・リー40 カ月 さらに瓶内長期熟成のミュスカデ



色味は明るいイエローゴールド。鼻を近づけてみれば、クリアな鉢物のニュアンスを伴うべっこう飴。甘く香ばしい印象はあるが、香りの中心に程よい硬さを感じる。

味わいを試してみる。じわりと舌に滲むように、ゆっくりとした角度で味が入って来る。香りの飴のような甘みは徐々に洋ナシのようなシャリリとした果物のニュアンスに移り、まだ熟し切っていない若さと、これから熟すことが想像される未だ見ぬ蜜の予感とが両方とも感じられる。

このワインの年代を見れば驚かざるを得ない。本来早飲みであるはずのぶどう品種ミュスカデをここまで熟成させ、しかもその味わいはまだ若さを保ち、最後の余韻に至っては酸がまだハッキリクッキリと口中を引き締めてくれる。このワインの飲み頃は果たして何時なのか、1本のボトルを前にして意見を交わすと、面白いワイン談義になりそうだ。

Technical Sheet

ワイン名	ミュスカデ・セーブル・エ・メーヌ モニエール・サン・フィアークル Muscadet Sèvre et Maine Monnières Saint-Fiacre
クラス	AOC Muscadet Sèvre et Maine
生産者	ドメーヌ・ミシェル・デロム Domaine Michel Delhommeau
産地	フランス ロワール地方 ペイ・ナンテ地区 ナント中心部から東南へ 30km
セパージュ	100%ミュスカデ 樹齢 40 年
タイプ	白
畑	片麻岩土壌（グネス） 完全無農薬栽培
醸造熟成	シュール・リー（滓と共に熟成）地下に埋め込まれたコンクリートタンク（内側ガラス製）で 40 カ月 珪土でろ過
ALC %	12.0%



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。