

バナナ、柔らかい旨味、優しいタッチ、深みを持つミュスカデ

ミュスカデ・コート・ド・グランリユー・ドメーヌ・デュ・オー・ブール

"オリジン・デュ・オー・ブール" 2014

Muscadet-Côtes de Grandlieu Domaine du Haut Bourg

"Origine du Haut Bourg"

シュール・リー60カ月、平均樹齢70歳の熟成ミュスカデ



ミュスカデと知ってこの色合いを見れば、イエローの濃さに驚く。本来明るめのグリーンで青々しい印象のこの品種には「黄色」はあまり見られない。

鼻を近づければ、このミュスカデが別名「Melon de Bourgogne (ムロン・ド・ブルゴーニュ)」と言われる所以の「マスクメロン」らしい香りは、熟度を高めてメロンらしさを乗り越え、青さを完全に無くして「完熟バナナ」のような印象に様変わりしている。

舌に乗せてみれば、独特の柔らかい甘さが口中を満たす。口当たりのソフトな軟水にべっ甲飴のようなものを僅かに混ぜたような、自然な甘みと旨味。リー（滓）に閉じ込められていた旨味が、長年の熟成期間のうちにゆっくりと液体に移り、輪郭のはっきりしない程の柔らかい美味しさとなって、確かにボトルの中に息づいている。

ミュスカデ本来の青々しさも、酸も、ハードなミネラル感も、このワインの中ではすべてが裏返しになって面白い表情を見せる。

Technical Sheet

ワイン名	オリジン・デュ・オー・ブール Origine du Haut Bourg
クラス	AOC Muscadet-Côtes de Grandlieu
年代	2014年
生産者	ドメーヌ・デュ・オー・ブール Domaine du Haut Bourg 4世代に渡り続く家族ワイナリー。AOC Muscadet-Côtes de Grandlieuの中心部に位置し、最も古いミュスカデは1944年植樹で樹齢70年を超える。本来早飲みミュスカデを熟成させて独特のスタイルを貫いている。
産地	フランス ロワール地方 ペイ・ナンテ地区 ナントの中心部から南西へ16km
セパージュ	100%ミュスカデ (樹齢70歳) 通常、ヴィンテージから2-3年以内飲む早飲み用の品種。オー・ブールでは平均樹齢70歳以上の古木を用い、「熟成して美味しくなるミュスカデ」造りに挑む。瓶内熟成60カ月以上経てから市場へリリース。
タイプ	白
畑	溶岩が凝固したガプロ（斑れい岩）と言われる土壌、花崗岩、片麻岩
醸造 熟成	専用のコンクリートタンクにてシュール・リー（滓と共に熟成）を5年経てからボトリング。
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。