

## パプリカ、スパイス、青野菜 温と冷 両方の顔

“タナン・ブリュ” トゥーレーヌ ドメーヌ・デュ・シャピトル  
Tanin Bleu Touraine Domaine du Chapitre

カベルネ・フランという品種らしさを追求 その名も“青いタンニン”



光を通さないほどに濃い色合いは黒に近い紫。グラスの淵は明るく薄紫色に輝く。

鼻をグラスに近づけた瞬間、このワインの個性が飛び込んでくる。パプリカやピーマンなどの野菜香、それからゴボウ茶のような独特の土っぽいスパイス香が、ホットな印象を更にホットに盛り上げようとする。

口に含めば、温かだったスパイス香がグラデーションのようにだんだんと引き下がり、代わりにぶどうの持つ素直で涼し気なベリー感が、明るく味わいを照らして気分を冴えさせてくれる。口中からなくなりベリー感が消えたあとは、また野菜やスパイスの強いキャラクターが残り香として空気を漂う。その空気は、次の一口でまたやってくるであろうベリー感の癒しを求めている。

ワイン用語でベジタル（造語？）という表現があり、いわゆる「野菜香」、特にこのカベルネ・フランという品種が持つ青野菜的な特徴を表すのによく使われる。キュヴェ名、その名も「Tanin Bleu（＝青いタンニン）」。品種の基本を忠実に表現しようとした生産者の姿勢を感じながら飲みたい1本。

### Technical Sheet

ワイン名	タナン・ブリュ（＝青いタンニン） Tanin Bleu
クラス	AOC トゥーレーヌ
生産者	ドメーヌ・デュ・シャピトル Domaine du Chapitre 200年近く代々続くデスロジェ家、現在は兄 フランソワと妹 マリリンの代。真のテロワールとは？トゥーレーヌらしさとは？ワイン造りの原点に触れる問いかけを繰り返しながら、伝統的製法を守り続ける。
産地	フランス ロワール地方 トゥーレーヌ地区 トゥール中心部から東へ70km
セパージュ	100%カベルネ・フラン
タイプ	赤
畑	ドメーヌ所有の畑の中で比較的保水性の高い粘土質
醸造熟成	ステンレスタンク熟成
ALC %	12.5%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ [www.wine-labo.jp](http://www.wine-labo.jp)

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail [info@wine-labo.jp](mailto: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。