

## 愛称は“スパイスの小枝” ミルキー感と若々しい木香

“ブラン・デピス” トゥーレーヌ ドメーヌ・デュ・シャピトル  
Brin d'Épice Touraine Domaine du Chapitre

### コット (=マルベック) をロワールらしい冷涼イメージに



色合いの黒さからは、さすがにこのぶどう品種コット (=マルベック) が、別の地方では「黒ワイン」と言われるのがよく分かる。

香りの印象には二つの表情。一つは木の香り。小枝を折った時に空気に混じる若々しい樹液のミスト。甘く香ばしく優しい。もう一つはミルキー感。ヨーグルトを香った時のようなキメ細かくしっとりした香り。ベリーが乗っているようにも思える。

味わい、最初は円く広がる。ミルクのような自然な甘みを帯びた柔らかいタッチ。でもそれは一瞬のことで、段々と細身の味わいへと変わっていく逆三角形。そうさせてくれるのは、木や種を噛んだような引き締まり感、カカオやコーヒー豆をまぶしたように、スタイリッシュにスマートに形を整えてくれるタンニンの存在。

このワインに使われるぶどうコット (=マルベック) は、別の国や地方では、本来もっともっとエキス分も甘みも強く、温和な印象。同じ品種でここまでの引き締まり感や清涼感が出るのは、涼し気な印象のワインが得意なこのフランス北部ロワール地方ならではの魅力だ。

### Technical Sheet

ワイン名	ブラン・デピス (=スパイスの小枝) Brin d'Épice
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%コット (=マルベック)
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。