

## マール・ド・ブルゴーニュ マチュードブルーリイ Marc de Bourgogne Matthieu de Brully



黄金色の液体はやや明るめ、粘り気は非常に高く、ゆっくりと時間をかけてグラスの淵を滴り落ちる。20年の木樽熟成、とその後の長い瓶内熟成を経ただけあり、「まるやか、円み、落ち着き」といったキーワードの味わいが想像される。鼻を近づけてみれば、意外にもハードな一面がどンドン出て想像は一旦覆される。数十年の熟成にも関わらずまだしっかりと若々しさを保った樽香、それに呼応するように種や皮を磨り潰した時の余韻がまだ残っているような、植物の青々しさ、力強く生い茂るイメージの香り。どちらも香りにシャープな一面を与え、鼻腔を通して鋭角な力でその存在感を主張してくる。

口に含めば、イメージはまた時間をかけて反転していく。水分を失った果物特有のギュッと詰まった旨みは枝付きドライレーズンのよう。鼻に抜ける樽香や皮や種のスモーキーな香りがまるで薫香のようにしっかりと味を包む。旨みには仄かな甘味が伴い、

スモーキーな香りとともに口中で転がせば、テイストは一気に熟成色を帯び、個々の要素が柔らかい円で結ばれていく。飲み干した後は、葡萄を皮と種ごと食べ干した後のような、じんわりとした余韻が優しく残る。



### Technical Sheet

銘柄	マール・ド・ブルゴーニュ・マチュード・ブルーリイ Marc de Bourgogne Mattieu de Brully
クラス	AOC Marc de Bourgogne
生産者	ドメーヌ・ルウ・パール・エ・フィス Domaine Roux Père Et Fils サントーバン村に醸造所を構える、20人を超える大家族経営のドメーヌ。ブルゴーニュの至る所に畑を所有。その土壌のテロワールを最大限に引き出し、数々の個性あるブルゴーニュワインを生み出す。
産地	フランス ブルゴーニュ地方 コート・ド・ボーン地区 サントーバン村
原料	AOC サントーバン で使用される良質ピノ・ノワール、その醸造後に出た固形物（皮や種）を絞り、液体を抽出、蒸留
タイプ	マール
熟成	木樽熟成 20年、2006年にボトリング 瓶内熟成 16年（2021年現在）
ALC %	43.0%
容量	500ml



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。