透明感と同居する穀物のような優しい甘み

ボージョレ・ヴィラージュ ランティニエ・ブラン
ドメーヌ・ヴィクトール・ソルナン
Beaujolais Villages Lantignié Blanc Domaine Victor Sornin

ボージョレ ビオワインの名手フレデリックが醸すクリアなシャルドネ

グラスに注がれたワインの色合いを見れば、色よりも透明感が際立つ。鼻を近づけてみれば、スッと硬い水に研ぎ澄まされた石、ほのかな甘い香りは穀物の甘さとも言えるような優しいレベル。「お米×発酵」という言葉が連想される、日本の食文化のどこかで感じたことのあるような、懐かしい香りがする。

味わいを試してみれば、香りで感じた甘みが今度は味わいとなって舌に乗ってくる。このワインは、本来であれば外から彩りを添えてくれる果実香がとても控えめであるため、この味の中心にある仄かな甘みが、それ自体は優しいのにグッと前に出て浮き彫りになる。静かな部屋だから響く、小さな物音のように。

現地の味わいコメントには、「レモン、バナナ、りんご」というキーワードが並ぶが、どの果物もこのナチュラルで繊細な甘みの邪魔をしないよう後ろにそっと、その存在を分からせないように潜んでいる。栽培地によって転々と表情を変えるぶどう、シャルドネ。そのシャルドネが、ほとんど栽培さていないと言えるボージョレという土地で、研ぎ澄まされたクリアな一面を見せてくれる１本。

Technical Sheet

ワイン名	ボージョレ・ヴィラージュ ランティニエ・ブラン ドメーヌ・ヴィクトール・ソルナン Beaujolais Villages Lantignié Blanc Domaine Victor Sornin
クラス	AOC Beaujolais Villages
生産者	ドメーヌ・ヴィクトール・ソルナン Domaine Victor Sornin（＝ドメーヌ・デ・ロンズ Domaine des Ronze） 当主フレデリック・ソルナンがほぼ一人で切り盛り。畑はレニエとモルゴンに跨り、クリュ・ボジョレーを中心に 10ha 所有。流行に流されることなく、古典的な製法を大事にしながら造るその慎重なビオワインのスタイルは、味わいに懐かしさや安心感が感じられ、多くのビオを目指す若手生産者が彼のもとへ学びに来る。
産地	フランス　ブルゴーニュ地方ボージョレ地区 クリュ・ボージョレ、レニエ村とモルゴン村に跨るように畑を所有
セパージュ	100%シャルドネ
タイプ	白
畑	石灰質の多い花崗岩土壌、無農薬栽培
醸造 熟成	低温にてアルコール発酵、ステンレスタンクにて 6 カ月熟成、フィルターあり
ALC %	14.0%

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。