

主役は「酸」、それを引き立てる「仄かな果実味」

レニエ ドメーヌ・デ・ロンズ
Régnié Domaine des Ronze

冷涼感と重心の軽さが凛として美しい クリュ・ボージョレ



赤い色合いはやや明るめで、軽やかでスムーズな飲み口を想像させる。香りを試してみれば、サクランボの熟したような甘く円い香り。とてもシンプルで優しく、このワインが飾り気というものを持っていないで、迫ってくる圧力もなく、「ただ静かにそこにある」というイメージ。

舌の上に乗せてみれば、瑞々しい酸が心地よい。香りでも感じたサクランボや、スモモ、プルーンのように、「甘酸っぱい」のが魅力である果物の顔ぶれが、あくまで優しく仄かな肉付きの程度で、その酸の周りを少しだけ彩る。やはり主役は「酸」、「果実味」は「酸」を引き立てる影の立役者。

造り手フレデリック・ソルナンは、ピオワインの造り手として現地で一目置かれながらも、その姿勢は慎重で、きちんと「古典的なガメイの良さ」から重心を離さない。彼の造るガメイには安心感、懐かしさ、ノスタルジックな郷愁がある。その中でもこの「レニエ」は標高が高く、彼の別銘柄「モルゴン」（標高が低い）に比べて冷涼感があり、酸の存在感が凛としていて、ピツと空気を引き締めてくれるような1本。

Technical Sheet

ワイン名	レニエ ドメーヌ・デ・ロンズ Régnié Domaine des Ronze
クラス	AOC Régnié (Cru Beaujolais)
生産者	ドメーヌ・デ・ロンズ Domaine des Ronze (=ドメーヌ・ヴィクトール・ソルナン Domaine Victor Sornin) 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・ボージョレを中心に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ピ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、多くのピ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 レニエ村
セパージュ	100%ガメイ
タイプ	赤
畑	クリュ・ボージョレ レニエ村 日照条件の良い南向き斜面 花崗岩質、完全無農薬栽培 (AB マーク、ユーロリーフ認証取得)
醸造 熟成	コンクリートタンクにて熟成
ALC %	12.5%



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。