

柔らかさと引き締まりの黄金比率

“ル・プチ・フランセ” シャトー・グラン・フランセ
Le Petit Français Chateau Grand Français

自然派を貫きつつも古典派 サンテミリオン北部の逸品



落ち着きを見せる黒みを帯びた紫。ボルドーワインらしいダークな色調と、ゆっくりとグラスの淵をおちる液体が、更に空気を落ち着かせる。

香りは黒くスモーキーなイメージがまず中心にくる。それから、まだ味わっていないはずのタンニンを感じる。パプリカのような野菜香を混えたタンニン。その香りは、過去に青かった印象を残しているかのように、そして熟成すれば落ち着いていく先の姿も垣間見えるかのように、両方を跨ぐ今の青さを魅力的に見せてくれる。

味わい。そう広くはない直径の中に、キメが細かいメルロの舌触りが気持ちを和らげてくれる。タンニンは真ん中に青みを帯びてしっかりと存在している。酸も充分にそこにある。その柔らかさと引き締めバランスの良さは、ボルドーワインの黄金比率と言いたくなるぐらい、基本に忠実で古典的だ。しかし、味わいの一つ一つに「引き締め」はあるのに不思議と「角」とは感じられない。農法だけでなく醸造も、すべての過程で人工のものを加えない、このシャトー・グラン・フランセのワイン造りが味わいをそうさせてくれるのだろう。

Technical Sheet

ワイン名	“ル・プチ・フランセ” Le Petit Français
クラス	Bordeaux Supérieur
生産者	シャトー・グラン・フランセ Chateau Grand Français 500年もの間この地でワイン造りを続けるグラン・フランセ。現オーナー ドミニク・ヴァシェは、オーガニックワインブームがまだ来ていない1999年にビオダイナミ農法や天然酵母発酵のワイン造りを始める。その目的は、ワインの飲み手はもちろんのこと、畑で働く人の健康を守ることにある。
産地	フランス ボルドー地方 サンテミリオン北部 イール渓谷
セパージュ	60%メルロ、30%カベルネ・フラン、10%カベルネ・ソーヴィニヨン
タイプ	赤
畑	赤砂利層の上に砂質シルト土壌
醸造 熟成	低温で醸し、人口酵母無し、酸化防止剤添加無しでアルコール発酵 ステンレスタンク熟成、瓶詰前の酸化防止剤も添加無し
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。