

# 味わいが舌の上で織りなすステップの滑らかさ

“グランド・キュヴェ” シャトー・グラン・フランセ  
Grande Cuvée 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



黒い色合いは力強く、同時に端へ向かうにつれて赤茶色へと変わっていきグラデーションが滑らかで優しい。

香りの印象。一瞬カカオ豆かと思う甘さがくるが、すぐにコーヒー豆のやや硬く渋いイメージに代わる。そのスモーキーで何かを焼いたような香りは木樽に違いないが、どこか特徴的だ。何というか、とてもナチュラルで優しい木の香り。そのナチュラルの意味は、本当にそこに樽があってワインを寝かせている絵が見えるような、もっとなんか、樽が並ぶカーヴの空気を嗅いでいるような感覚。

味わいを試してみる。樽香から円い果実味で口中が柔らかくジュースになる。一度親しみで満たされた舌の上を、タンニンがサツと洗い、酸が乾かす。その自然に踏まれていくステップの、それぞれの境界線を意識させずに滑らかに進んでいく様は、手放して見惚れることができる。

香りや味わいのそれぞれの要素は、多くのボルドーワインが当たり前のように持っているものと同じかもしれないが、その要素自体の自然さ、繋ぎ目の滑らかさが魅力的なワインだ。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。

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



## Technical Sheet

ワイン名	“グランド・キュヴェ” Grande Cuvée
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・ヴァシエは、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、25%カベルネ・フラン、15%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木樽熟成、瓶詰前の酸化防止剤も添加無し
ALC %	12.5%



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。