

生き生きした旨みから静かな旨みへ

“キュヴェ・ヌメロ” シャトー・グラン・フランセ
Cuvée Numero Chateau Grand Français

カベルネ・フランの可能性を追求



エチケットに大きく描かれた「No (仏 Numéro ヌメロ)」という文字。カベルネ・フラン 100%のキュヴェ造りに実験を重ね過ぎて、試作 No が途中で分からなくなってしまったので、No の文字だけでリリースした。

実際に鼻を近づけてみると、その品種から想像してしまう香りとは裏腹にとても主張が優しい。少しスモーキーだが、焼き芋のようなホッとするほの甘い香りもある。焼き菓子、とまでいなくても、パンを焼いているような、酵母が生きているイメージがする。

一口飲んでみる。ファーストタッチから余韻まで、その辿っていく道筋は独特のものだ。最初のアタックに旨みがしっかり乗ってくるが、後半は静かになる。その独特の、インパクトの消え方。「後半に味がしなくなる」のではない。何と表現すればいいのか、「良い枯れ方」をしていく。まるでこのワインが熟成した未来の味わいが垣間見えているように思うぐらい、水分を失って自然に時を経たような旨みの鎮まり方が感じられて、とても上品だ。

カベルネ・フランだけで、しかもアンフォラ熟成で仕上げるというこの奇想天外なキュヴェ。ボトリング時の温度がたった 1℃違っただけで、納得のクオリティに至らず全てを廃棄したヴィンテージもあったという。品種の可能性を探求する造り手のチャレンジだ。

Technical Sheet

ワイン名	“キュヴェ・ヌメロ” Cuvée Numero
クラス	Vin de France
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	100%カベルネ・フラン
タイプ	赤
畑	赤砂利層の上に砂質シルト土壌、木に生った状態での選果、手摘み収穫
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 アンフォラ熟成 9 か月、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。