

# ありそうでない メジャー品種のコラボ

ル・フレンチ・ブラン  
Le Frenchie Blanc

## 香りはソーヴィニヨン・ブラン、味わいはシャルドネ



麦わら色のかかったゴールドカラー。見るからにエキス分のまろやかな、白ワインにしてはややボディや厚みを感じそうな印象。鼻を近づけてみれば意外にも爽やか、軽やか、青みのある若い香りがする。収穫仕立ての柑橘の皮のような、それも青く、硬いうちに採ったようなイメージ。

青いハーブにスッと鼻を清められたような感覚で今度はワインを口に含んでみる。するとまた意外。一度香りで爽やか系に持っていかれた印象は、厚みのあるボディと、ほんのりナチュラルな甘みとがもたらす、リッチでまったりとしたイメージに様変わりする。何か嗅いだことのある香りに似ていると記憶を探せば、「夏みかん」や「金柑」のような、爽やかさと甘さを両方持っているフルーツが浮かぶ。

香りの青さはソーヴィニヨン・ブラン、味わいのリッチさはシャルドネ、と綺麗に役割分担がされている。このメジャー品種同士がアッサンブラージュされることはありそうで無い。コニャックという、ワイン造りについては緩い産地で、DM グラン・デスチュエールが好き勝手にワインを造った結果の味わいだ。

### Technical Sheet

ワイン名	ル・フレンチ・ブラン Le Frenchie Blanc
クラス	IGP Charantais
生産者	ドメヌ・グラン・デスチュエール (=シャトー・オー・グルロ) Domaine Grains d'Estuaire (=Chateau Haut Grelot) 醸造所はブライ・コート・ド・ボルドーに位置。車で5分も走れば、そこはコニャック地方。ブライの地でトラディショナルな赤をメインに代々作ってきたCHオー・グルロの若きオーナー ジュリアンは、友達の料理人や名醸造家を巻き込み、コニャックに畑を買って斬新なワイン造りに乗り出す。
産地	フランス コニャック地方
セパージュ	50%ソーヴィニヨン・ブラン、50%シャルドネ
タイプ	白
畑	無農薬栽培 粘土砂質土壌 手摘み収穫
醸造熟成	ステンレスタンク熟成 6 カ月
ALC %	11.5%



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



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。