

# 桃、桃、桃、柑橘。

キュヴェ・エンマ ブラン ソーヴィニヨン・ブラン  
Cuvée EMMA Blanc Sauvignon blanc

## 派手さと安定が同居する ナチュラル ソーヴィニヨン・ブラン



麦わら感を帯びた濃いイエローゴールド。鼻を近づけてみれば、ぐっと押し寄せてくる桃の香り。主張はハッキリとあるのに、向こうから攻めてくるような圧力は無い。ひたすらに柔らかく円く、香りだけで包み込まれるような空気感。

口に含めば、また更なる桃！それに加えて、ライムやすだちなど緑系の柑橘と、夏みかんや橙などオレンジ系の柑橘、どちらも存在して桃果汁の円く大きな味わいに爽やかなスパイスを添えてくれる。口に含んでいる最中に感じる桃の香りは、とてもポリューミーで魅惑的で、ずっと飲み込まずに口中に居座って欲しいと思ってしまう。

酸化防止剤添加なしのこのワイン、いわゆるナチュラルワインの造りをしていながら、瓶差はほとんど無いと言ってよく、酒質はとても安定している。ドメーヌ・グラン・デスチュエール、彼らのスタイルは、土台作り（栽培からアルコール発酵まで）に神経を集中し、ワインになった後の工程（熟成から瓶詰まで）は自由に遊ぶ、というもの。彼らが熟成途中の樽をテイastingしながらアッチに混ぜたり、コッチの入れ物に移したりしている姿はフワフワと楽しそうで、しっかりした土台の上で安心して遊んでいるような独特の空気感がある。



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	キュヴェ・エンマ ブラン ソーヴィニヨン・ブラン Cuvée EMMA Blanc Sauvignon blanc エンマは生産者主要メンバーの娘の名前。エチケットのイラストは、ワインのヴィンテージの年に彼女が体験したことを描いたもの。
クラス	IGP Charantais
生産者	ドメーヌ・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・ポルドーに位置。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	100%ソーヴィニヨン・ブラン
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	滓と共に8カ月コンクリートタンク熟成、酸化防止剤添加なし
ALC %	13.0%



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。