

スパイス感とまろやかさが生むバランス

ル・フレンチ ルージュ
Le Frenchie Rouge

メルロとシラーを真剣にシンクロさせる コニャック・ルージュ



赤というより黒に近い濃密な色合い。鼻がグラスに近づいていく一歩前に、もう既にワインの方から主張してくる黒果実の強い香り。こちらから迎えに行かなくとも、向こうからやって来るぐらい、エネルギーギッシュなワインだ。

口に含めば、舌で感じる味わいよりも先に鼻に通る香りが特徴的だ。生の胡椒を鼻の前でつぶしたように、フレッシュでスパイシーなニュアンス。胡椒だけではない、黒七味?を思わせるように多彩なイメージ。ごまを炒ったような香ばしさ、辛さを少し伴うような唐辛子の印象。でも実際にはもちろん辛くなく、そのピリッとしたりと対照的に、舌の上には「コクまろ」な、円の形をした旨みが大きな直径で乗っかる。「スパイス感」と「まろやかさ」は、キレイに溶け合ってバランスを保つ。

コニャックというエリアはブランデーでは名高いが、ワインを造るとなればルールは無く、ボルドーの代表品種メルロと、ボルドーでは栽培されないはずのシラーをブレンドする、そのユニークなチャレンジも IGP Charantais (シャランテ) では認められる。なるほどスパイス部分はシラーが担っている。そしてそのシラーは、元々あったメルロに接ぎ木によって実をならしている。そう考えれば、メルロと違和感なくシンクロするこの味わいにも納得する。

Technical Sheet

ワイン名	ル・フレンチ ルージュ Le Frenchie Rouge
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・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	70%メルロ、30%シラー
タイプ	赤
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 %	13.5%



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。