

# リンゴ、パパイア、ライムの爽やかさ

ラ・マリス・デンマ ペティヤン・ナチュラル サンスフル  
LA MARICE D'EMMA Pétillant Nature Sans Soufflé

## 派手なビジュアルと安定した酒質 コントラストが面白いペティヤン・ナチュラル



色合いはほんのり明るくイエローを帯びている。香りにはリンゴの皮を思わせるフレッシュで苦みを伴うような爽やかな印象。

味わいを試してみる。澁刺とした泡の感触と一緒に、ブドウだけではなく、リンゴ、パパイア、ライムなどを漬け込んだような、「くだもの出汁」とでも言いたくなるような多彩な香りが鼻に抜ける。甘みはなく酸が端正に際立つ。フレッシュから始まってフレッシュに終わる。ぶどうの持つ「引き締め」の部分がシンプルに味わいをつくり、シンプルだからこそ、ナチュラルな果物の香りが何にも邪魔されずに爽やかさを見せてくれる。ライムの美味しさが際立つジントニックのように。

野生酵母発酵、酸化防止剤添加なし、といういわゆるペティヤン・ナチュラル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～アルコール発酵）まで神経を集中し、ワインになった後の工程（熟成～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空気感がある。

### Technical Sheet

ワイン名	ラ・マリス・デンマ ペティヤン・ナチュラル サンスフル LA MARICE D'EMMA Pétillant Nature Sans Soufflé
クラス	Vin de France
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	50%シャルドネ、50%ロール（＝ヴェルメンティーノ）
タイプ	白 微発泡
畑	無農薬栽培 粘土砂質土壌 手摘み収穫
醸造熟成	野生酵母にて発酵、発酵途中で王冠でフタをすることにより瓶内で発泡、ガス圧3.0以上、ドサーージュゼロ、酸化防止剤添加なし
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。