

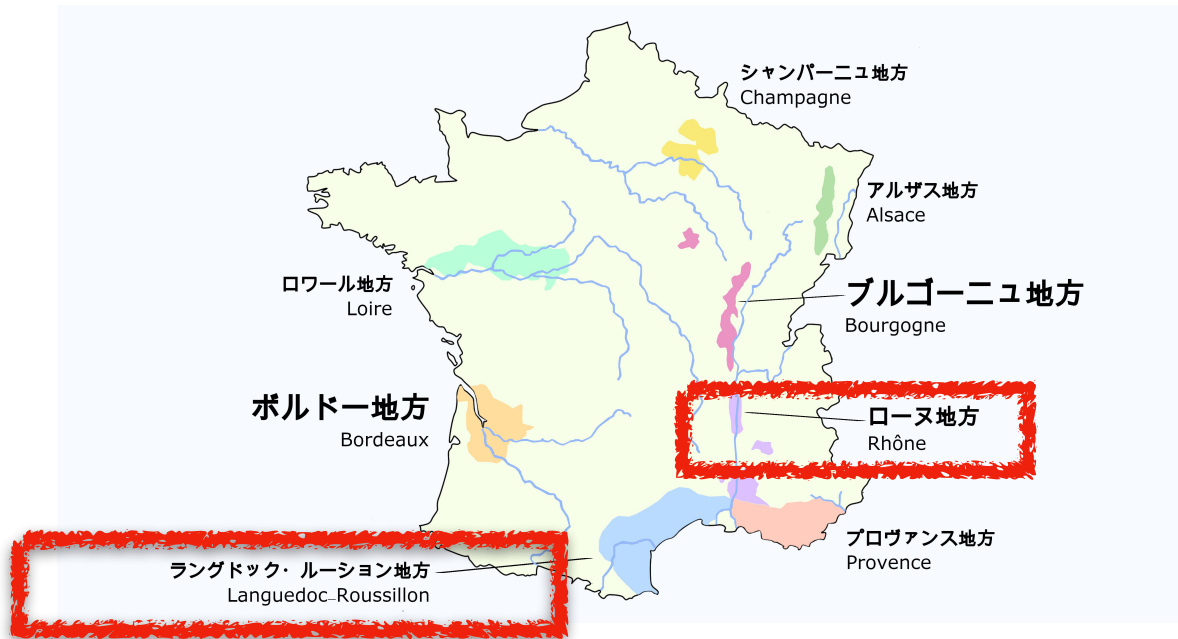
ワインノート

For DFWC 2023#4 (Dec 7, 2023)

Wine selection by N.Sugahara

Note Prepared by N.Sugahara

Topic : Languedoc-Roussillon, Cotes Du Rhone



【本日の注目点】

- * 前回に続き、フランスワインを産地毎に細かく見て参ります。今回はコート・デュ・ローヌ地方とラングドック・ルーシヨン地方のワインです。
- * 本日のスパークリングのみは、ロワール地方のクレマンを採用しました。
- * 今回も購入価格を明記し、価格と品質の関係を理解いただきます。

【コート・デュ・ローヌワイン概論】

- ー ヴィエンヌを北端、アヴィニオンを南端とする200Kmにわたるローヌ川沿いの生産地域で生産される多様なワイン。
- ー 生産地域は北部と南部に分けられ、北部ワインではシラーが有名。南部ワインはGSMブレンド（グルナッシュ、シラー、ムールヴェルド）がほとんど。
- ー ローヌ川の左岸か右岸かでかなり価格が変わる。銘醸ワインのシャトーヌフ・デュ・パーブやジゴンドス、エルミタージュは全て左岸にある。

【ラングドック・ルーシヨンワイン概論】

- ー 地中海沿岸に広がる40万ヘクタールに渡る、フランスで最も広い栽培地域。フランス全ワイン生産量の40%がこの地域で生産される。
- ー フランスで大量に消費されるVin de TableとVin de Paysの大半はこの地で産出される。
- ー 生産地の気候変動（温暖化）に伴い、栽培される葡萄品種が大きく変わりつつある。特にイタリア・シチリア地方の品種を移植する試みが大規模に行われている。



1) クレマン ド ロワール ブリュット ナチュラル
ドメーヌ デ カール NV 750ml (発泡白)

[Cremate De Loire Brut Nature NV]

生産者：ドメーヌ・デ・カール

生産地：フランス、ロワール地方

品種：シュナンブラン100%

**アペラシオン：AOP クレマン・
ド・ロワール**

購入価格：3212円

Tasting Note :2007年にセドリック、
ヴェロニック夫妻がドメーヌを取得し、その後の
改革を通して品質を大幅に向上させました。ロ
ワール河下流に位置し、海洋性気候特有の温暖な
冬や夏場の十分な日照時間に恵まれています。
ミネラル豊かな片岩土壌。この地方では珍しい手
摘み収穫したブドウを使用。ドザージュ0のブ
リュット ナチュラル。

カリンやリンゴの蜜の爽やかアロマとしっかりし
たミネラルを思わせる風味。キリッとドライでア
ペリティフでも食中でも楽しめる万能なクレマン

※今回、スパークリングだけはテーマから外れ、ロワール地方のクレマンを選びました。
その理由は、ラングドック地方のスパークリングとして知られるクレマン・ド・リムーには今回
の赤ワインと同等のレベルのものがいないこと、シラーを中心とする今回の濃厚な赤ワインを洗い
流せる食中酒としてのスパークリングが欲しかったこと、によるものです。今回選んだロワール
のクレマンはミネラル感のしっかりした、補糖をしていない食中酒として十分楽しめるスパーク
リングです。十分な数量を発注したので、口中を時々このスパークリングで拭いながら、食事
をお楽しみください。(幹事より)

2) Heritage Picpoul de Pinet 2021 Gerard Bertrand (白)



生産者：ジェラルール・ベルトラン
生産地：フランス、ラングドック・ルーシヨン地方

品種：ピクプール・ブラン

アペラシオン：ピクプール・ド・ピネ

購入価格：2409円

Tasting Note: ラングドック・ルーシヨンエリアへの明確なビジョンのもと、30年に渡りパイオニアとして活躍しています。ブランド、卓越性、そしてイノベーションの価値を具現化し、世界160カ国に輸出して名声を得ています。ブドウの質を保つために深夜から早朝の気温が低い間に収穫。ワイナリーで空気圧により優しくプレス。16-18度の低温で醗酵を行いアロマを引き出します。ステンレスタンクで熟成、春に瓶詰め。白い果物、柑橘、はちみつや白い花のような華やかで複雑さのあるアロマ。いきいきとしてクリスピーな酸が特徴。シーフードにマッチ。

3) CHATEAUNEUF DU PAPE 2020 TARDIEU LAURENT (赤)



生産者：タルデュール・ローラン

生産地：フランス、南ローヌ

品種：グルナッシュ、シラー、サンソー

アペラシオン：AOCシャトーヌフ・デュ・パプ

購入価格：7700円

Tasting Note: 外観は深みのあるルビー色。グラスからは、ブラックベリーやブルーベリー、プラムなどの果実のアロマが溢れ出します。リコリスやクローヴ、ブラックペッパーなどのスパイスのニュアンスが加わり複雑な香り。豊潤な果実味と芯のある酸味が見事に調和しており、バランスの取れた仕上がりです。洗練されたシルキーなタンニンにより、上質なワインへと昇華。余韻にかけて果実やスパイスの風味が漂う、心地よいフィニッシュをご堪能いただける1本です。



4) Gigondas Les Hautes Garrigues 2016 Domaine Santa Duc AOC Gigondas (赤)

生産者：ドメーヌ・サンタ・デュック

生産地：フランス、南ローヌ

品種：グルナッシュ

アペラシオン：AOCジゴンドス

評価：WineAdvocate95,Decanter95

購入価格：8360円

Tasting Note：透けて通らない程、色が濃く、チョコレートやコーヒー、プラムのような甘い香りと、しっかりとした樽熟成によるスモーキーな香り、プルーンやベリージャムのような、はちきれんばかりの果実味と、口中で爆発しそうなほど高いアルコール感があります。現存するジゴンドスの中で間違いなく最高のワイン。国際的な品質の評価と人気、価格と希少価値、全く疑う余地はありません。ずばりデカント誌をして「噛めそうなほど厚みのある口当たり。素晴らしいポテンシャルである」と言わしめ驚異95点高評価の究極フルボディ辛口赤ワインがスーパー



5) Crozes-Hermitage Sens 2020 Laurent Fayolle (赤)

生産者：Laurent Fayolle

生産地：フランス、北ローヌ

品種：シラー100%

アペラシオン：AOCクローズ・エルミターージュ

購入価格：3465円

Tasting Note:機械化が困難な丘陵地でも品質にこだわり、手間を惜しみません。所有する約9.5haの畑の大部分は歴史的に古い北部の元祖クローズ側に広がっています。粘土質からは豊かな果実味、花崗岩からは繊細さやフレッシュさが授けられ、ブレンドすることにより調和がとれ喉ごし良く染みわたる味わいとなります。ワイナリーは1870年、フォルテュネ・ファヨールが地下カーブを相続したのが起源。機械化が困難な丘陵の畑を拡大し、花崗岩のテロワールにこだわり続けています。