

奥行きと柔らかさ 暖かみを持つワイン

ミネルヴォワ・キュベ・レール・ド・リアン・ドメヌ・ライネール・ラトネ
Minervois Cuvée l'air de Rien Domaine Lignères Rathenay

南仏らしいスパイス感の中心に、冷涼産地らしい静かな佇まい



色合いはレンガ色を帯びた紫、静かで落ち着いた印象から香りを試せば、ハツと目覚めさせてくれるようなスパイス感。ブラックペッパーにクミン、クローヴなどの香り、旨味の強い生肉のようなフレーバー。

口に含めば、角の取れた柔らかいタンニン、地底を流れるかのような重心の低いミネラル感が渾然一体となり口中に広がり、余韻まで旨味は続く。最後はふわりと枯れ葉のように落ち着いたエレガントな着地。まるで一見無骨ながらも、奥に優しさを秘めた職人の掌のような暖かみを感じられる仕上がり。

キュベの名前である「レール・ド・リアン l'air de Rien」は「見た目は大したことないが中身はすごい」という意味合い。その意味とワインにどのような関係性があるのかは飲み手の想像に任せられている。ラベルは普通だけど中身のクオリティは高いというように、単に「外観」と「中身」のことも見える。もしくは、南仏らしいスパイスとパワーに彩られ、一瞬はストレートなワインに見えながらも、中身の味わいには上質な限定的なテロワールが静かに佇む、その味わいの「第一印象」と「奥にある真の印象」を対比させているようにも思える。

Technical Sheet

ワイン名	キュベ・レール・ド・リアン Cuvée l'air de Rien
クラス	AOC Minervois
生産者	ドメヌ・ライネール・ラトネ Domaine Lignères Rathenay ライネール家はこれまで6代に渡りワイン用ぶどうを栽培、提供するのみでワイン造りをして来なかった。品質に自信を持ったフレデリック・ライネール氏は6代目にして「自分たちのぶどうの個性を表現したい!」とワイン造りを始める。
産地	フランス ラングドック地方 ミネルヴォワ地区
セパージュ	50%シラー(50-60歳)、35%サンソー(80歳)、15%ムールヴェドル(40歳)
タイプ	赤
畑	南向き 粘土石灰質 完全無農薬栽培 やや遅摘みの手摘み収穫 除梗100%
醸造熟成	ピジャージュを行いながらマセラシオン、3週間の発酵中ルモンタージュを行い、コンクリートタンク熟成約6ヵ月、秋にボトリング
ALC %	14.5%



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 ホームページからダウンロードできます。