白のグラン・クリュ畑から生まれたピノ・ノワール

ピノ・ノワール "M" ドメーヌ・ミシェル・フォネ
Pinot Noir "M" Domaine Michel Fonne

深みがあり、少しダークなイメージのチェリー香、奥行きと丸いボディを持つアルザス ピノ・ノワール

ただでさえ生産量の少ないアルザスのピノ・ノワール、その中で上質のものを造ろうとするケースは更に少ない。

造り手のフォネ氏は、「アルザス・グラン・クリュに赤は無いけれども、自称でも構わないから赤のグラン・クリュを造りたい」という思いから造ったこのキュベ。畑は白のグラン・クリュ「Marckrain」、その頭文字をとってキュベ「M」と名付ける。

香りの印象はチェリー。チェリーの中でも、皮は黒に近く果肉感のしっかりしたダークチェリーのイメージ。樽香は柔らかく、フルーツのニュアンスを下支えする程度。

口に含めば、酸やタンニンは控えめ、ボディの丸さ、柔らかさがとてもキュートなイメージを持たせてくれる。ピノ・ノワールにしては厚みとふくよかさがあり、同時にグラン・クリュ畑ならではの上質な土のミネラルも味わいの芯に感じられる。ぶどうの生のままの美味しさが良く出たアルザス ピノ・ノワール。

Technical Sheet

ワイン名	ピノ・ノワール "M" Pinot Noir "M"
クラス	AOC Alsace
生産者	ドメーヌ・ミシェル・フォネ Domaine Michel Fonne 1987 年に叔父からワイナリーを受け継いだ現オーナー ミシェル・フォネ氏。伝統製法により、「テロワール重視の古典的なテイスト」を目指す。そんなフォネ氏の生み出すワインのテイストは、ぶどうの植物らしさが綺麗にまとまっていて、どこか温かく優しく懐かしい。
産地	フランス アルザス地方 ベネヴィヒル村 コルマールより北へ 12km 白のグラン・クリュ「Marckrain」の畑
セパージュ	100%ピノ・ノワール
タイプ	赤
畑	白のグラン・クリュ「Marckrain」の畑のぶどう 砂岩まじりの石灰質土壌、完全無農薬栽培、手摘み収穫
醸造 熟成	オーク樽熟成
ALC %	13.0%

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。