

絶妙なバランス感覚をもつグルナッシュ&シラー

コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ シュスクラン ドメーヌ・ド・ラバサス

Côtes du Rhône Villages CHUSCLAN Domaine de Rabusas

ヴィラージュは無名でも 良い土 良い造り手 良いワイン



色合いは少し光を通す優しいダークレッド。黒や紫の果実の香りが、しっとり、優しく昇ってくる。次いで、カカオ豆のほんのり甘い香り、これも優しい。このワインが力強さではなく、優しさ、柔らかさ、繊細さが魅力なんだと想像される。

味わいを試せば、やや意外、舌にしっかり乗ってくるボディ感がある。渋味で造られる外枠のボディではなく、ナチュラルな果汁が本来持っている、内なる旨みの輪郭。香りに無駄な主張や飾り気が無いおかげで、この柔らかく豊かな旨みが浮き彫りにされ、ぶどう果汁の持つ素の美味しさに、きちんとスポットライトが当てられている。ワインの味わいの表現でよく使われる「バランス」という言葉、色んな形の「バランス」があるけど、これを一つの形として頭に留めておきたくなる、そんなワインだ。

ヴィラージュ「シュスクラン」はシャトーヌフ・デュ・パプやタヴェルに近く、丸石が転がる土壌もパプに似通っている。無名ながらも良い土は確かに存在し、巧みな技術を持った造り手によって上質なワインが生み出される。

Technical Sheet

ワイン名	コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ シュスクラン Côtes du Rhône Villages CHUSCLAN
クラス	コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ シュスクラン Côtes du Rhône Villages CHUSCLAN
生産者	ドメーヌ・ド・ラバサス Domaine de Rabusas 2001年創業、初代オーナーは創業当初若干30代のデヴィッド・ギヴ ォウダン。カヴィラルグ村の醸造所を中心に、南ローヌに点在する畑 から異なるヴィラージュを生産。畑ごとのテロワールの特徴を巧みに つかまえ、丁寧にワインに仕立て上げてゆく。
産地	フランス ローヌ地方 シュスクラン シャトーヌフ・デュ・パプより北西へ20km
セパージュ	60%グルナッシュ、30%シラー、10%カリニャン
タイプ	赤
畑	大きな丸石、砂利、粘土質土壌。丸石が太陽熱を蓄え夏から秋の畑は暑く、 ぶどうはよく熟する。
醸造 熟成	手摘み収穫、選果、100%除梗。空気式プレス機使用 木樽熟成 12 ヶ月
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。