

優しいのに味わいしっかり 自然の旨み豊かなバイオワイン

ア・フルール ルージュ

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ラ・フロラン

À Fleur Rouge AOC Côtes du Rhône Domaine la Frolane

南部ローヌの中でも冷涼な環境を活かした品のあるテイス



色合いは、優しいワインかな？と思わせる透き通った優しい紅色。香りを試せばイメージは一転、軽いパンチをくらう。買いたての皮製品のようなしっとりと温もりのある香り。「ワインは農作物だ！」と言わんばかりの少し野性的な土の香り。もしかしたら、やっぱりワイルドで攻撃的なワインなのかな？と思ってしまう。

飲めばこれまたイメージ一転。パンチが来ると思って構えていたら、まるで包み込まれるような飲み口。ワインの体つきには角が無く、フワフワとした味わいの流れが身体にスッと馴染んでいく。この柔らかい味わいは、狭いところに凝縮することなく、口中に滲むように広がっていく。わずかな酸味だけが、そっと味わいの緒を結ぶ。

造り手アドリアンが目指すのは、「優しいのに味わいしっかり」なワイン。一見相反するように聞こえる「優しい」と「しっかり」。でも飲んでみれば、「ああ、こういうことなのかあ〜」と感心してしまう。自然の力に任せて造られる彼のワインは、ヴィンテージによって様々な表情を見せてくれる。何年も付き合い合いたくなるようなバイオワインだ。

Technical Sheet

ワイン名	ア・フルール ルージュ À Fleur Rouge
クラス	AOC Côtes du Rhône
生産者	ドメヌ・ラ・フロラン Domaine la Frolane 現オーナー アドリアン・ファールブルの父フランソワの代 1999 年からワイン造りを始める。アドリアンの代 2005 年からバイオダイナミ農法を開始。「優しいのに味わいしっかり」のテイストを目指す。
産地	フランス ローヌ地方 ヴィザン アヴィニョンより北へ 60km
セパージュ	グルナッシュ 50%、シラー40%、サンソー5%、カリニャン 5%
タイプ	赤
畑	スイス側山間部の裾に位置、標高は高く冷涼、風は平地より強い 大きな丸石や砂利に覆われた粘土石灰質の力強い土壌、無農薬栽培
醸造 熟成	コンクリートタンク 8 ヶ月熟成 バイオダイナミカレンダーに基づいてボトリング
ALC %	13.5%



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
からもダウンロードできます。