

「ワイン」というより「ぶどう」、「ぶどう」というより「畑」

ヴァケラス ラ・グランド・テール ルーカス・トゥンバ

Vacqueyras La Grande Terre Roucas Toumba

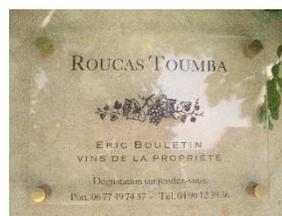
100%コンクリートタンク熟成で仕上げたナチュラルなヴァケラス



色合いは深く落ち着いた強い紫色。香りには何かを燻したようなスモーキーな香り。樽香ではない。葉やぶどうの皮が日に晒されて、やや水分を失ったまま熟れたような、心地よく火照った香り。その向こうに、ぶどうの持つジューシーで多彩な香りがふんわりと香る。ぶどうというよりも、畑のイメージがやや強い。

味わいに移る。スモーク香を帯びたまま、ぶどうをそのまま齧ったような肉厚な味わいが飛び込んでくる。立体的で、伸びやかで、角がなく、どこまでもナチュラルに広がるイメージ。ふと、ここに樽香があったら、柔らかく広がる味わいをガシッと纏めて芯を通してくれるのかな？と想像する。けれども、口中から無くなってもずっと余韻に伸びるこの限りなく自然なぶどうの味わいは、余計なものが無いからこんなに綺麗なのだ、と思い直す。

味わいを作るというよりは、畑に生るぶどうの良さをそのままワインにするルーカス・トゥンバ。ヴァケラス区画のポテンシャルの高いぶどうを100%コンクリートタンクで寝かせた、土の良さだけを純粋に味わうナチュラルなキュヴェ。



Technical Sheet

ワイン名	ラ・グランド・テール La Grande Terre 息子トマのセカンドネーム「大地」からキュヴェ名をとった
クラス	AOC Vacqueyras ヴァケラス
生産者	ルーカス・トゥンバ Roucas Toumba AOC ヴァケラスを生産。オーナー エリック・ブルタン氏は、代々続く葡萄農家から2000年にワイン造りを始めた。18世紀の古文書にも記録のある家の名前、古いプロヴァンス語でルーカス・トゥンバ（落ちてきた岩の意）をその大事なワイナリーの名前とした。
産地	フランス ローヌ地方 ヴァケラス村 アヴィニョンより北西へ40km
セパージュ	グルナッシュ 60%、シラー20%、ムールヴェードル 20%
タイプ	赤
畑	粘土泥質や砂質土壌、樹齢30-60年、無農薬栽培 手摘み収穫
醸造熟成	手摘み収穫、選果、100%除梗、18か月コンクリートタンク熟成
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
からもダウンロードできます。