

自然 放胆 遠慮のない甘さ

ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ ドメーヌ・ド・ラ・ピジャード

Muscat de Baume de Venise Domaine de la Pigeade

地元で大人気のドメーヌが醸す ミュスカのヴァン・ドゥー・ナチュレル



キラリと光るゴールドカラー。甘い香りとはよく言うものの、これほどまで「甘い」香りがあるだろうか。そしてその香りを例えるとき、あらゆるフルーツが取り沙汰されるのがワインというもの。ところがこのワインは、純粋にブドウのみだ。ブドウ。それもマスカット。その皮の味わい、果汁の香り、種のイメージ、すべてが香りに表れていて、他のフルーツを寄せ付けない、毅然としたブドウの主張がある。

味わい。ドッと押し寄せてくるブドウ果肉。今まさに食べているような感覚に陥るぐらい、種や皮や果汁が織り交ざり、舌の上にブドウの実がまるごとどしりと乗る。その後、何の遠慮もなく全てを流していく甘さ。手加減のない、放胆な甘さ。それは堂々としていて、しかも他の味わいの要素にきちんと馴染む。

それもそのはず。その甘さは添加されたものではなく、ブドウが畑で養った100%自然由来のものだ。醸造中にスピリッツを添加することで、アルコール発酵を途中で止め、ぶどうの糖分を残す特殊な造り、ヴァン・ドゥー・ナチュレルというジャンル。極甘口でユニークな1本だ。

Technical Sheet

ワイン名	ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ Muscat de Baume de Venise
クラス	AOC Muscat de Beaumes de Venise <Vin Doux Naturel>
生産者	ドメーヌ・ド・ラ・ピジャード Domaine de la Pigeade ボーム・ド・ヴニーズ村のはずれに、1960年代から畑を所有のドメーヌ。2代目のティエリーは奥さんのマリナと協力して環境に配慮した農法と、ミュスカの可能性を探る。いつも前向きで明るい雰囲気。彼らは、特に地元では根強いファンが多く、まさに地ワインと言える。
産地	フランス ローヌ地方 ボーム・ド・ヴニーズ村の中心より東へ3kmほど。 モン・ミライユ（のこぎり山）やヴァントゥー山に囲まれた盆地。
セパージュ	100%ミュスカ・ブラン・ア・プティ・グラン
タイプ	ヴァン・ドゥー・ナチュレル（酒精強化ワイン）
畑	丸石まじりの砂質土壌。1980年ごろから機械、農薬、除草剤を使用せず栽培。HVE認証レベル3取得。圧をかけないよう小箱で手摘み、選果。
醸造熟成	低温（3度）にてマセラシオン、プレス、デブルバージュ、主発酵過程まですべて低温で行う。発酵中にスピリッツ（Alc 96%）を添加し、アルコール発酵を止めて糖度を残す。
ALC %	15%



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。