

メロンやミントのような青みが美しいソーヴィニオン・グリ

ソーヴィニオン・グリ・レ・フレール・クイヨー
Sauvignon Gris Les Frères Couillaud

ロワール地方西端 ペイ・ナンテで造られる個性派品種



色合いはやや黄色を帯びたライトグリーン、爽やかな印象。香りを試してみれば、メロンのように青いニュアンスが優しく出てくる。

舌に乗せれば、青みと甘みが織り交ざって伝わってくる。キウイフルーツのように、青みがかった甘さと同時に種の爽やかな苦みが感じられ、ふわっとミントが香るようなイメージ。

前半の印象にはとにかく「爽やか」というキーワードが出てくる。このまま最後までフレッシュのまま終わるのかと思えば、後半は少しずつ表情を変えていく。

口中で転がしていると味わいは丸くふくよかに。余韻には感じるか感じないか、ぐらいの仄かな「甘さ」がふわっと。前半はややハード、でも後半はとってもソフトなイメージ。

日本の食卓でよく並ぶ青もの、葉もの野菜、例えばネギや白菜を料理に添えたいような、美しい青々しさを持つロワール、ソーヴィニオン・グリ。

Technical Sheet

ワイン名	ソーヴィニオン・グリ・レ・フレール・クイヨー Sauvignon Gris Les Frères Couillaud
クラス	IGP Val de Loire
生産者	レ・フレール・クイヨー Les Frères Couillaud 1978年よりペイ・ナンテ地区の東の端、ラ・ルグリッピーエールという地でワイン造りを続ける。ミュスカデをメインに栽培しながら、ユニークなぶどう品種栽培にチャレンジする。
産地	フランス ロワール地方 ペイ・ナンテ地区 ナントの中心部から東へ40km
セパージュ	100%ソーヴィニオン・グリ ソーヴィニオン・ブラン派生の品種。収穫前の皮は特徴的な灰色(Gris)になり、青々しさ、仄かなスモーク感と甘みが味わいの特徴。
タイプ	白
畑	溶岩が凝固したガブロ(斑れい岩)と言われる土壌、雲母片岩
醸造 熟成	低温にてゆっくりアルコール発酵 ステンレスタンク熟成
ALC %	14.0%



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。