

## 彩り豊かな個性派ワイン

トゥーレーヌ・シュノンソー・ルージュ ドメーヌ・デュ・シャピトル  
Touraine Chenonceaux Rouge Domaine du Chapitre

主張の強い個性派2品種を、それぞれの主張を崩さずにまとめる



光を通さないほど黒に近い濃い紫色。鼻を近づけてみれば、カカオのような甘い香りや、若木のフレッシュな香り。サクランボのような赤く明るい果実香と、カシスのようなダークな黒果実香が入り混じる。さらに、パプリカやスパイスのニュアンスも。色々な角度から飛び込んでくる香りから、「多彩」という言葉が浮かぶ。

口に含んでみれば、最初はちょっとした甘みと円み。チョコっぽい甘いロースト感と、独特の個性を持ったぶどう果汁が、ややいびつでユニークな円をなす。後半にその円をスッと引き締めてくれるのが、パプリカ香、スパイス、まるでぶどうの皮や種を今まさに噛んでいるようなナチュラルなタンニン。その引き締め感が必要にして充分、良い塩梅で円を閉じ、次の一口でまた円が開く。

別の産地では、いわゆる「黒ワイン」に使われるぶどう品種 コット (=マルベック)、野菜香 (ピーマン、パプリカなど) が特徴の品種カベルネ・フラン。どちらも単体で完結できる個性的なぶどうだが、それら2つを混ぜ合わせたこの銘柄は、それぞれが賑やかに主張をぶつけ合いながら、かけ算でこそ出来る上がる不思議にバランスのとれた空気を醸し出している。

### Technical Sheet

ワイン名	トゥーレーヌ・シュノンソー・ルージュ Touraine Chenonceaux Rouge
クラス	AOC トゥーレーヌ・シュノンソー
生産者	ドメーヌ・デュ・シャピトル Domaine du Chapitre 200年近く代々続くデスロジェ家、現在は兄 フランソワと妹 マリリンの代。真のテロワールとは？トゥーレーヌらしさとは？ワイン造りの原点に触れる問いかけを繰り返しながら、伝統的製法を守り続ける。
産地	フランス ロワール地方 トゥーレーヌ地区 トゥール中心部から東へ70km
セパージュ	55%コット (=マルベック)、45%カベルネ・フラン
タイプ	赤
畑	ドメーヌで最高条件の区画からのぶどう 南向きの肥沃な斜面 粘度や火打石のシレックス土壌
醸造熟成	ステンレスタンク熟成
ALC %	12.5%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ [www.wine-labo.jp](http://www.wine-labo.jp)

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail [info@wine-labo.jp](mailto: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。