カジュアルに楽しめるメルロの豊満さ

シャトー・ラモット・ヴァンサン・ルージュ
Chateau Lamothe Vincent Rouge

ボルドー東端から来た地ワイン的メルロ

やや暗めの濃い紫色。カシスやブラックベリーなど、黒に近い皮を持ったフルーツの濃縮したイメージなど、少しダークな印象の香り。果肉よりも果皮の主張が強く、タンニンの存在が香りから見え隠れする。

口に含めば、香りでは黒い果実のやや熟れた印象だったのが、新鮮な果物がパッと開くようにフレッシュな味わいが入ってくる。瑞々しいチェリーやプラムの果汁のように、親しみやすくスッと馴染むイメージ。フレッシュなスタートの後は、いかにもメルロらしい豊満な果実味が立体的に広がる。味の直径は大きくなり、カシスやブルーベリーを思わせる柔らかく熟れたジューシー感が増していく。

最後に味わいを引き締めてくれる程よいタンニンと酸は、下支えの役目を超えず、あくまで果実味がこのワインの主役。前半のジューシー感をソフトランディングで閉じていくように口中に爽やかな余韻を残してくれる。

ボルドー地方の中では東の端、内陸部寄りのマルティニャックという村で生まれたこのワイン。洗練されたボルドー、というイメージではなく、中心から少し逸れた「地ワイン」的味わいが親しみやすいメルロ。

Technical Sheet

ワイン名	シャトー・ラモット・ヴァンサン・ルージュ Chateau Lamothe Vincent Rouge
クラス	AOC Bordeaux
生産者	シャトー・ラモット・ヴァンサン Chateau Lamothe Vincent 4 世代に渡って受け継がれてきた家族経営のシャトー。現在は、栽培責任者 Christophe Vincent 氏と、醸造責任者 Fabien Vincent 氏、二人の兄弟がシャトーのオーナー。フランスのワイン評価誌 Le Guide Hachette des Vins で頻繁に紹介。
産地	フランス ボルドー地方　マルティニャック村
セパージュ	80%メルロ、20%カベルネ・ソーヴィニヨン
タイプ	赤
畑	石灰質、酸化鉄を含む粘土、ケイ質土の土壌。有機肥料の使用、エフォヤージュ、グリーンハーベスト、手作業で選果、除梗 100%
醸造 熟成	６日間低温で浸漬、12-24℃で主発酵、木樽とステンレスタンクに分けて滓と共に熟成
ALC %	13.0%

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。