



## 2014 - ヴォクリューズ “スウド・アブソル” ロゼ

商品番号 00284-14

フランス, ロ-ヌ, **VdP** ヴォクリューズ, **IGP**

ドメヌ・ラ・リジエール、ボーム・ド・ヴニーズ

色	ロゼ	スタイル	辛口	ボディ	ミディアムボディ
アルコール	12.5 %	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃/保管
ブドウ	カリニャン, シラー, グルナッシュ				

### テイステイングノート

ライトなストロベリー色。フルーツドロップの甘いニュアンスが、華やかに香る。ライト～ミディアムボディで、豊かな果実味がまず前面に出てくる。スイカジュースのようなフルーティーさが心地よく、酸度は中くらい。生春巻きなどの軽めのエスニック料理とも合わせられる。

### ドメヌ・ラ・リジエール、ボーム・ド・ヴニーズ



ドメヌ・ラ・リジエールは、三世代の家族経営のドメヌで、ジゴンドス、ヴァケラス、ボーム・ド・ヴニーズ、コート・デュ・ローヌという4つの異なったオペレーションに合計22.5 haを所有しています。孫息子のフィリップ・ベルナルは1999年にボヌでワイン醸造学の研究を修了し、その後ファミリービジネスに参画しました。間もなく、彼は地域協同組合と共に働くことに失望して、2008年に彼と妻のエリザベスは自分たちのワインを造ることを決心しました。彼らはヴァケラスのブドウ畑を刷新し、徐々にバイオリジカル・エステイトに変えることに着手しました。2011年にバイオリジカル・エステイトとして認定されました。他のブドウ畑にも認定の申請書を提出しました。ドメヌ・ラ・リジエールは、2011年にバイオダイナミック農法としてのデメター(Demeter)の認証も申請しました。

ドメヌは年間30,000本のワインを生産しています。栽培されているブドウ品種は、赤ワイン用としてグルナッシュ、ムールヴェードル、シラー、白ワイン用としてマスカット・プティ・グランです。ブドウは、完熟してから手摘みで収穫されます。ブドウは除梗しますが、破碎しません。発酵には天然酵母しか使われません。また、二酸化硫黄の使用を極めて最小限にまで減らしています。その結果、豊かで果実味溢れるエレガントなワインに仕上がります。

