



NV - ヴァン・ムスー・メトドウ・トラディシヨネエレ

商品番号 00360-NV

フランス, ロワール,

ドメーヌ・エール・ド・ラ・グランジュ、ル・ランドロー

色	白	スタイル	ブリュット	ボディ	ミディアムボディ
アルコール	12.0 %	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃/保管
ブドウ	シャルドネ, フォル・ブランシュ, ガメイ				

テイステイングノート

鮮やかなレモンイエロー。新鮮なレモン、グレープフルーツなどの柑橘類に、黄桃、ミラベル（西洋すもも）など黄色いストーンフルーツが調和し、静けさを感じる香り。果実味が豊かで、勢いのある泡立ち。酸味はとてもフレッシュ。口中で黄桃やグレープフルーツなど熟した黄色系果実の香りが広がる。後味は軽やかで、オレンジピールのような香りが残る。

ドメーヌ・エール・ド・ラ・グランジュ、ル・ランドロー



ドメーヌ・エール・ド・ラ・グランジュは家族経営のエステイトで、8代目の息子がその父親と経営しています。ドメーヌは27haの表面積があり、ナントの近くに位置しています。この地方はロワール・アペラシオンに属しますが、大西洋の影響を受けて涼しい気候です。“ミュスカデ”は、ブドウ品種名とか通常のフランスワインのような生産地名でもないため、かなり風変りな名前です。その名称は、ムロン・ド・ブルゴーニュ品種が、じゃ香（ムスク）のような風味のすることと関係しているためです。

しかし、その風味を見抜くのはとても大変です。この耐寒性のある品種は17世紀初頭にこの地方に導入されました。

この地方は、片麻岩とか片岩とか花崗岩または火山岩の下層土の上に、沈泥と砂という様々な土壌で構成されています。様々な土壌のために水はけが良いのです。水はけが良いということは、ブドウにとって重要です。ミュスカデを名乗るワインには2つの製法があり、その1つは普通の白ワインと同様の製法で、もう1つはシュール・リーという製法です。どちらも辛口ですが、“シュール・リー”ワインは普通のミュスカデよりも、味わいはクリーミーで、よりコクがあり、テクスチャーがよりしっかりしています。これは、長い間樽の中で酵母菌と触れ合っていたことから引き出されたのです。風味とテクスチャーを保つために、濾過しないで、ワインは樽から直接瓶詰めされます。アルコール分が12%を超えてはならないとフランスで規制されている唯一のワインが、ミュスカデであることに注目すべきです。ミュスカデがどのようなシーフードとも合う完璧なワインなのは、このアルコール分のためです。高品質ものは10年までは熟成できるかもしれませんが、ミュスカデは2~3年以内が一番の飲み頃です。

ドメーヌ・エール・ド・ラ・グランジュは、伝統的なミュスカデ・シュール・リーであるグロ・プラン、非常に優れたミュスカデ・グーレーヌ、独特な果実味のあるシャルドネ、2種類の赤ワイン、スパークリング・ワインなど種々多様なワインを醸造しています。彼らのワインの品質に対し、数え切れないほどの賞が与えられています。