

Jean Pla Selection

ルーション地方
ジャン・プラ セレクション

ルーションの太陽浴びたナチュラルながぶ飲みビオワイン

南フランスのラングドック&ルーション地方はフランスで最古のワイン産地で、現在でもフランス全土の3分の1のワインを生産しています。もともとこの地方は高級ワインよりも日常的な品質の気軽なワインの生産地として知られていましたが、今や最高の気候と素晴らしい土壌にあった品種(グルナッシュ種)を栽培・醸造することにより個性が表れた上質なワインを楽しめる産地として世界の注目を集めています。ルーション地方の土壌はシスト土壌と粘土石灰というテロワールですが、このシスト土壌とは、石のミルフィユのような感じで、崩れ易い薄いスレート状の層が重なっている地層でブドウの根がそれを突き抜けて地中深く伸びていき、鉄分などのミネラルを豊富に吸収します。このシスト土壌とそこに植えられたグルナッシュ種の組み合わせこそシンプルでルーズになりやすいグルナッシュが、ここでは別次元のミネラル感を見せ、上品で緻密な味わいとなります。グルナッシュ本来の果実味とシスト土壌ならではの綺麗な酸とミネラルが絶妙のハーモニーを奏でます。

2013年までは、ルーションの小さな農協に依頼し開発していましたが、2014年からは、複数のドメーヌよりブドウを購入し、ジャンのプロデュースにより醸造しています。最高の環境で育ったブドウから出来る果実味たっぷりの味わいをお楽しみいただけます。



[35040] Assemblage du sud アッサンブラージュ・デュ・シュッド16	
呼称	Côtes du Roussillon Villages コート・ド・ルーション・ヴィラージュ
参考小売	¥1,600 JAN:4571455198995
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ
栽培/認証	ビオロジック/エコセール ユーロリーフ
テロワール	土壌 収量 シスト 粘土石灰 50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 40% シラー 30% カリニャン20% ムールヴェードル10% (手摘み/平均25年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	収穫後、セメントタンク発酵
熟成	60%はそのまま、残りは木樽で12ヶ月熟成 濾過有・無清澄
SO ₂	瓶詰め時 トータル:57mg/L
アルコール度	14.5%
特徴	南仏ルーションのシスト土壌と粘土石灰土壌に植わる地ブドウ4品種をアッサンブラージュしました。収穫後にセメントタンクで発酵し60%はそのまま熟成、40%は木樽で12ヶ月熟成、清澄はせず軽く濾過し瓶詰めしました。赤紫の外観からすみれや黒ずぐりの香りを感じます。しっかりとしたアルコール感と果実のバランスもよくコストパフォーマンスの高いフルボディに仕上がっています。



Diony