

力強く、濃厚、そしてどこまでも洗練された味わい “ドメヌ・ド・ラルジョルの傑作”

このワイナリーは、南フランス・ラングドック地方にあります。1850年から続く歴史あるワイナリーですが、大きく発展したのは、現オーナーの父、ルイ＝マリ・テストラン氏がボルドー的なワインを目指し、カベルネ・ソーヴィニオンやメルロを植えてから。そして現オーナーのフランソワ氏は、地球環境に優しい農法を目指し、除草剤も撒かない、化学肥料も使わない、合成農薬も極力使わないことをモットーにしています。このアルルカンというワインも、以前はとてもタニックで、リリース直後は必ずデキャンタが必要な程でしたが、この度リニューアルされた新アルルカンは、以前の豊満で重厚な感じは残しつつ、デキャンタなしでもすっと入ってくるさわやかさが特徴です。

2019年は、春先の霜、夏場の酷暑と決して恵まれた年ではありませんでした。そのため、収穫量は少なくなってしまいましたが、無事収穫できたブドウはとても健全で、よく熟してくれました。その結果、新アルルカンにふさわしいブドウが収穫できました。

アルルカン

ARLEQUIN (750ml) 2019年

シラー64%、カベルネ・ソーヴィニオン 32%、グルナツシュ 4%

シラーは、ステンレスタンクやトロンコニック型木樽を使用し、あるものはマセラシオン・カルボニックでグラップ・アンチエール（除梗せず、房ごと）で発酵させたり、あるものは、グラン・アンチエ（除梗はするが、果粒は潰さず丸ごと）で発酵させたりする。

また、ブドウを発酵槽に入れるのは、回転台付きの小さなボックスを使ってブドウにダメージを与えないようにして行う。

また熟成は、「オート・フュテ (Hautes Futaie)」の新樽で14ヵ月間熟成させる。「オート・フュテ」とは最高級オーク材のバリックのことで、この素晴らしい樽を作るためには、120年から180年かけてゆっくりと規則正しくオークを成長させる必要がある。

色調は深みのある濃厚なガーネット。やや強い粘性。ブラックチェリー、ブラックベリー、カシスなどの凝縮した濃厚な果実の香りと、タバコ、焙煎したコーヒー、スパイス、木樽から来るバニラのニュアンスなど豊かで複雑な香り。インパクトのあるアタック。濃厚でしっかりとした果実味、上品できめ細かいタンニン、なめらかな酸味と豊かなアルコールのボリュームで、バランスがとても良い。長い余韻としっかりとした骨格の赤ワイン。以前のアルルカンと比べると熟成させなくても美味しく飲めるが、もちろん長期熟成のポテンシャルも高い。まさにラルジョルが実力をすべて注ぎ込んだ傑作。鴨のロースト、牛ほほ肉の赤ワイン煮込み、仔羊のロティ、イノシシのジビエなどと相性が良さそう。

上段：価格（税込）

10,450円



ご注文はこちらから（みどりや酒店公式オンラインショップ）

→<https://midoriya-saketen.shop/?pid=163913239>