

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柔らかい酒質が特徴です。

前回、同 2020 年ヴィンテージを入荷した際にもご紹介後即完売となってしまいました。**心待ちにしていた再入荷です！** 試飲しましたが、本当に素晴らしい味わいです。リッチ感とボリューム感、奥深い美味しさを味わえる、嘘偽りの無い本物の高級ワインです。一度は飲んで頂きたい傑作が完成しました。

アルルカン
ARLEQUIN (750ml) 2020年

シラー64%、カベルネ・ソーヴィニオン 32%、グルナッシュ 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ブ・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）で発酵させたりします。

また、ブドウを発酵槽に入れる際には、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います。

熟成の段階では、「オート・フュテ (Hautes Futaie)」の新樽で 14 カ月間熟成させます。この「オート・フュテ」とは最高級オーク材のバリックのことです。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ります。

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、フルボディの高級ワインとしてのバランスが非常に優良です。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設計ですが、もちろん長期熟成のポテンシャルも健在です。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です。

価格（税込）

11,550 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>