

# “偉大なる父への敬意を込めたプレミアム・キュヴェ”

クロ・バガテルはラングドック地方の山あいの「サン・シニアン」村に、17世紀から代々続く家族経営の蔵元です。リュック・シモンさんと妹のクリスティーヌさんが現在、栽培・醸造を任されています。曾祖父の代から一切変えていないという伝統的な農法を守り続け、南仏らしい果実風味の濃厚なワインを生み出しています。

みどりや酒店が最も仲良くさせて頂いているドメーヌで、何度も畑と酒蔵を訪問させて頂き、またリュックさんとクリスティーヌさんもみどりや酒店を訪れています。

クロ・バガテルのワインの特徴は、長年のワイン造りの蓄積を生かした、ラングドックらしい伝統的な味わいを大切にしている点です。シラーやグルナッシュの他、地ブドウであるカリニャンやムールヴェードルを使い、香りと果実味が溢れるワインを造っています。

また、もう一つ大きなポイントがあり、それが彼らのワインを彩るハーブ香です。ブドウ畑の周りが野生のハーブで囲まれており、その香りがワインに移る事で、より一層の華やかさを演出しています。

## 只今、ワインの予約ご注文承り中です。

ラ・テール・ド・モン・ペール

### La Terre de Mon Père (750ml) 2018年

シラー 60%、ムールヴェードル 20%、グルナッシュ 20%

このワインは、リュックさん達のお父さんへの尊敬を表したもので、特徴のある瓶の形は、肩が張ったたくましい男性をイメージしています。もともとは、「La Gloire de Mon Père (ラ・グロワール・ド・モン・ペール) =父の栄光」というワイン名でしたが、お父さんが2004年に他界したため、2004年ヴィンテージからは現在の名前に変更しました。キュヴェ名を翻訳すると「父の大地」という意味になります。

非常に濃く、深い色調。黒イチゴ、こけもも等の黒い果実の甘く豊かな香りに、ガリッグ、スパイスを感じるとても繊細で複雑な香りを感じます。豊潤な味わいと密度が高くエレガントなタンニンは驚愕物です。

長熟タイプですが、若い時は果実味の爆発力に圧倒されます。飲む数時間前にカラフェに移すか、朝のうちに抜栓しておくとも更に美味しく楽しめます。

バロン・ダニョー(仔羊のモモ肉と根菜の煮込み)、焼肉、鴨のグリル、イノシシ、ヤマウズラなどのジビエが非常に良く合います。スパイスの効いた料理とも好相性。濃厚なガトー・ショコラやフォンダン・ショコラとも相性ピッタリです。

9,130 円  
(税込)



ご注文は、ご来店もしくはお電話やFAXの他、E-mailやLINE、Messengerでも承ります。

【みどりや酒店公式オンラインショップ】

<https://midoriya-saketen.shop/?pid=167223746>