

“純粋なピノ・ノワールの美味しさを伝える

酸化防止剤無添加ブルゴーニュ”

2019年産以降、待ちに待った無添加ブルゴーニュがようやく入荷する事が決まりました！

こちらの作品を手掛けるのは、ブルゴーニュの中でもピノ・ノワールの銘醸地として知られるコート・ド・ニュイ地区の中で、更に特別な生産村の一つとして数えられているニュイ・サン・ジョルジュ村の造り手「ダミアン・ガショ・モノ」氏です。

彼は若手の頃よりブルゴーニュのコンクールで優秀な賞を獲得し、将来を嘱望されていました。その後も実践を積み続け、ベテランと言われる現在はニュイ・サン・ジョルジュ村のワイン協会のプレジデントを務めるまでに至っています。

このワインはガショ・モノ氏が本当に良いブドウが採れた年にしか造らないワインです。酸化防止剤無添加で造るという事は様々なリスクがあり、それ故に原料となる葡萄は希に見るほど活力に溢れ健康でなければならないのです。

年間生産量は3000本と極少量。酸化防止剤を一切使用していないピュアなブルゴーニュをご堪能下さい。

ドメーヌ・ガショ・モノ / コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・アン・ラポット

DOMAINE GACHOT-MONOT Côte de Nuits Villages "En la Botte" 2022 (750ml)

ピノ・ノワール 100%

コルゴロワンは、隣接した2つの村、ラドワ・セリニーとコンブランシアン同様、最近ではワイン生産の観点で重要な地となっています。かつては幹線道路まで森林が広がっていたため、ブドウを植えるためには多くの場所を伐採する必要があったのですが、今日では真の評価を得たワインを生産しているため、より特別な研究対象に値する畑と認識されています。

原料ブドウが収穫される“アン・ラ・ポット”と呼ばれる場所では、土中からローマ時代のコインや、ブルグント族やフランク族の武器が発見され、また、この近くで、アドリアン皇帝の美しいブロンズ像が発見されました。

ワインの制作に辺り、収穫～醸造～瓶詰に至るまで、酸化防止剤を一切使用していません。

やや深みのあるラズベリーレッドの色調で、やや強い粘性が見て取れます。みずみずしい木イチゴ、ブルーベリーやカシス、スマレのような香りに、カカオやコーヒー、なめし草、ブラウンマッシュルーム、黒トリュフ、黒オリーブ、オークなどの非常に上品で複雑な香りが表現されています。

やや強いアタック。まろやかでフレッシュな果実の甘み、なめらかな酸味、溶け込んだタンニン、流れるようなバランスが素晴らしく、1本軽く空けてしまいそう。香りの広がり、パワフルさ、そして喉越しの良さが亜硫酸無添加ワインの証です。

9,570 円
(税込)



【みどりや酒店公式オンラインショップ】

<https://midoriya-saketen.shop/?pid=181411255>