

# La Fleur Garderose Rouge 2021

## ラ・フルール・ガルデローズ・ルージュ 2021



品種: メルロー50% カベルネ・フラン25%  
カベルネ・ソーヴィニヨン25%

タイプ: 赤

アルコール度数: 12%

樹齢: 45年

土壌: 粘土砂利質と、カステイオン独特の堅い石灰質

方向: 東/西向き

栽培: 有機栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 除梗した葡萄を品種ごとに別々に醸造。区画ごとにコンクリートタンク、またはステンレスタンクにて醗酵。約1週間、低温にて徐々に醗酵を進め、さらに10日間~15日間、25度近くの温度にて天然酵母による醗酵。

その後12か月間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

現当主クリストフが本格的に自然な造りに転換し、代々続くシャトー・バルレガード・フィジャックとは別ブランドとしてヴィニョーブル・ピュイヨを2010年に立ち上げます。現在は認証も取得し、リブルネで唯一の自然派ドメーヌになりました。

彼が目指すヴィニョーブル・ピュイヨの味わいは、新鮮で爽やか、酸が綺麗で、スイスイと飲めてしまうボルドーワインです。一口飲めば彼の目指す味わいがどういう方向性なのかすぐに理解できます。そして「本当のボルドーワインとは何か」という事を考えさせられます。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

紫がかった濃いめの赤色。  
スマイレや野バラのアロマやフレッシュなカシスなどとても瑞々しい香り。  
クローヴやシナモンの緻密なスパイスやビターチョコレートのニュアンス。  
タンニンはきめ細かくシルキーな舌触り。ダークチェリーのような爽やかな酸とのバランスがとても良く、  
繊細で上品な骨格のある、軽やかな飲み心地のワインです。