

# Geule du Loup 2022

## ギュール・ド・ルー・ルージュ 2022



品種: グルナッシュ・ノワール80%  
サンソー10% カベルネ・ソーヴィニオン10%

タイプ: 赤

樹齢: 20年~40年

アルコール度数: 14.5%

土壌: 小石と火打石が含まれた粘土石灰質

方向: 北西向き

栽培/認証: ビオダイナミ栽培 /



収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 28mg/L 添加

発酵/熟成: 収穫した葡萄を選果台にかけ、全房にてコンクリートタンクと40hlの木樽に投入し発酵。一部は軽く破碎。熟成は同じく2つの発酵槽にて8か月間行う。

### 🍇 ストーリー 🍇

現当主のレイモンド＝ヴィルヌーヴはブルゴーニュのモメサンでワイン造りを学び、95年にプロヴァンスに戻ってからは、ビオダイナミにて畑の栽培を行っています。すり鉢状に広く広がる地形に、土壌は粘土石灰質の構成となっています。北や北西向きに位置する畑が多く、そのおかげで太陽の影響を多く受け無いことや、標高の高さゆえの激しい寒暖の差が、ワインにフレッシュ感やきれいな酸を残します。まさにこれがロックフォールの透き通るような透明感のあるワインを生み出す秘密の一つでもあります。

このキュヴェは、ロックフォールの中でも、居酒屋などで軽くスルスルと飲んでもらいたいという、シンプルなコンセプトの赤ワイン。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

濃い目の紫の色調。ブルーベリーやカシスなどの凝縮感のある黒い果実味。ラベンダーのようなフローラルなアロマにタイムなどのハーブのニュアンス。ローストしたコーヒー豆のようなスモーキーなニュアンスも感じられます。とてもジューシーな味わいで、カシスソースのような余韻。パワフルなタンニンが引き締めてくれています。