

# PAQUES et FILS RATAFIA

パークエフィス  
ラタフィア

タイプ：ミステル甘口  
原産地：フランス シャンパーニュ モンターニュ・ド・ランス地区  
葡萄品種：ピノノワール 100%  
ALC：18.0%  
サービス温度：8°C前後



相性のよい料理  
食前酒又は食後酒として、アイスクリームと一緒に

## コメント：

滑らかなテクスチャーでべっ甲色に輝きます。スワリングをするとイチジクやはちみつ、バニラの濃厚な香りがあり、次第にカラメルのような香ばしさも感じられます。甘さの中にキレイな酸味が合わさり、さらに樽熟成由来のリッチなフレーバーがより複雑さを演出してくれます。滑らかでクリーミーな味わいのラタフィアは、デザートワインとしてだけでなく、フォワグラや芳醇で塩気のあるチーズやハムとも好相性です。

## ワインの背景：

### ・畑

リリー・ラ・モンターニュ、シニー・レ・ローズ、リュード、ヴィレ・アレラン、テシーのプルミエ・クリュで生産されたブドウを使用。様々な日照条件や土壌の性質によって違った環境がワインに複雑な特徴をもたらす。土壌とブドウ品種に応じて、ブドウの区画ごとに違った手入れを実施。除草剤の使用を避けるため、土壌を耕し、ブドウの木の間草が生い茂っている。草花と昆虫が共存し土壌も活性化するため、持続可能なブドウ栽培とバランスの良い生物多様性をもたらしている。

### ・ワイナリー

手作業による収穫。イースト菌を死滅させることと、発酵を止めるためにアルコール度数 60°C のブランデーはブドウを圧搾してすぐに加える。ブランデーは果汁に対して 30%。砂糖は一切加えておらず、ピノノワール果汁の天然の甘みとフレーバーを際立たせている。230L のオーク樽で 2 年間熟成。

### ・造り手 PAQUES et FILS パークエフィス

“ランスの山”を意味するモンターニュ・ド・ランスはシャンパーニュの主要生産地の1つでシャンパーニュの中心地であるランス市周辺に広がっています。フランス最北のワイン産地であり、年間平均気温10度と冷涼な気候です。1905年にパーク・シャンパーニュの歴史が始まり、現在4代目となるフィリップ・パークはグラン・モンターニュ・ド・ランスのプルミエ・クリュ、リリー・ラ・モンターニュに拠点を置き、隣接する5つの村で合計12.5haの畑を所有しています。畑は全てプルミエ・クリュに区分されています。良質のブドウが良質のシャンパーニュを造るという信念のもと最高のブドウを生産するため、土壌とブドウの木に敬意を払いながら醸造、瓶詰め、セラーでの長期熟成、これら全てを担っています。



商品番号	KFRKKF109-700
内容量	700ml
希望小売価格	¥9,500 (税抜)