



J. Denuzière Saint-Joseph Rouge

ジ・ドゥヌジエール サン・ジョセフ ルージュ

タイプ : 赤辛口ミディアムボディ
 原産地 : フランス コート・デュ・ローヌ
 葡萄品種 : シラー 100%
 ALC : 13.5%
 クラス : AOP サン・ジョセフ
 サービス温度 : 17°C前後



相性のよい料理
 ラム肉のチョップ、ジビエ料理、
 鴨肉のソテーなど

コメント:

ブルーベリーやカシスの香りとエキゾチックなスパイスのニュアンスがあり、ほんのりスモーキーな香りも感じます。口当たりはピロードのように滑らかでエレガント。プラムやブラックチェリーなどの濃厚な果実味があり、砕いた胡椒のようなスパイシーさとオークの香りが後を追います。何層にも広がる美しいストラクチャーが特徴のワインです。



ワイン評論家ジェブ・ダナック 評価：92pts

ワインの背景:

・畑

気候は半大陸性、収穫は比較的遅い。土壌と日照量には多少のバリエーションがありつつ、地中海性気候と大陸性気候の組み合わせがサン・ジョセフのワインを独特のものにしている。ブドウ畑の大部分はかなり急な斜面に植えられており、ここでの作業には勇気、体力、ノウハウ、そして多大な情熱が必須となる。土壌の主成分は花崗岩でアペラシオンの最北部、シャヴァネ村とマルヴァル村周辺で生産している。

・ワイナリー

収穫はブドウが十分熟してから完全に手作業で行い、慎重にブドウをセレクト。セラー内で部分的に除梗され、ステンスタックまたは樽で 3 週間から最長 5 週間アルコール発酵。繊細な抽出を目的とするため、裸足でブドウの果帽をパンチし、軽いポンプオーバーも実施。ステンレスと 1 年から 3 年使用した樽で細かい澱とともに 12 か月間熟成。

・造り手 J. Denuzière ジ・ドゥヌジエール

1876 年創業の小規模ワイナリー。創設者のジョアニー・パレットは北ローヌの地でワインを生産しつつ、馬の宅配業者と協力しカフェやビストロに地元のワインを流通させました。1940 年代に当時の当主であったジョセフ・パレットの義理の息子であるピエール・ドゥヌジエールが家業を引き継いだことで「パレット・ワイン」は「ドゥヌジエール・ワイン」になりました。2014 年からはブルゴーニュ出身の女性醸造家 カロリーヌ・モロが仲間入りし、以来彼女が主導となってブドウの育成から醸造までを手掛けています。カロリーヌは、新鮮さとエレガンスを備えたワインを造り出すことで、ローヌ渓谷北部の美しさを表現しています。彼女は J. ドゥヌジエールの精神を完璧に体現しています。



商品番号	KFRWAF111-750
内容量	750ml
JANコード	3335130004954
希望小売価格	¥5,600 (税抜)