

# Domaine Combe Blanche La Comba Negra

ドメーヌ コンブ ブランシュ  
ラ・コンバ・ネグラ

タイプ：白辛口  
 原産地：フランス ラングドック  
 葡萄品種：グルナッシュ・グリ 45%、ルーサンヌ 45%、  
 ヴェルメンティエーノ 10%  
 ALC：13.5%  
 クラス：IGP ペイデロー  
 サービス温度：9°C前後



相性のよい料理  
 サーモンステーキ、シーフードカレー、など

### コメント：

果実のフレッシュなアロマに、ジャスミンやスズランのような白い花を連想させる優しい香り。口あたりは洋梨や白桃のようなジューシーな果実味が芳醇さを与え、すぐに軽くスモーキーでスパイシーな表情を表します。最後は新鮮なアーモンドやグレープフルーツのようなほんのりとした苦味があり、余韻は長く続きます。

### ワインの背景：

#### ・畑

ルーサンヌは温暖な区画で栽培。地中海性気候で、夏は非常に暑く、降水量は少なめ。ごつごつした石が混ざった粘土石灰岩の土壌は夏の暑さの中でもブドウの木に絶えず水分を供給する。一方、グルナッシュ・グリは、標高 300 m の北向きの急な丘の中腹、痩せた石の多い土壌に植えられており、これがこのキュヴェの香りの複雑さとフレッシュさに貢献し、標高 250m 南向きの区画のヴェルメンティエーノが丸みを与え全体を調和させている。

#### ・ワイナリー

完全手作業の収穫後、ブドウを直接圧搾、果汁は別々に発酵。グルナッシュ・グリとヴェルメンティエーノはステンレスタンクで発酵し、ルーサンヌは 400 l の新樽を使用。醸造は約 1 か月続き、その後 4 ヶ月熟成。樽内でゆっくりと発酵させることで、果実味とまろやかさを表現。

#### ・造り手 **Domaine Combe Blanche ドメーヌ コンブ ブランシュ**

ドメーヌ コンブ ブランシュは興味深い背景を持つワイナリーです。創設者でベルギー出身のガイ・ヴァンランカーは 1981 年にこの土地にたどり着くまでは若い教師でした。リヴィニエールの大規模なブドウ畑の一角で後継者のいないワイン畑があったため、ガイはワイン製造の知識も経験もないにも関わらず、この土地を購入しました。購入した 17ha の敷地は 6.5ha のブドウ畑と 10.5ha の雑木林でした。彼は別の地域でワイン造りの労働者として働きながらノウハウを学び、同時に自らのワイン畑も積極的に開拓していきました。2000 年に独立、現在の生産面積は、ミネルヴォワ AOC 6ha、ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール AOC 2ha、ヴァン・ド・ペイ・デ・コート・デュ・ブリアンの 4ha を含む 12ha となっています。伝統や常識にとらわれることのない自由な発想とチャレンジ精神のおかげで、この土地ではめずらしい品種も栽培しています。ワイナリーは 2021 年から有機農業の認証を取得しており、同年、アンプロワーズ（ガイの息子の一人）によるワイナリーの引き継ぎ、セラーの修復、そしてより高い品質を目指してブドウ畑の再構築を行うなど、大きな進化を遂げました。



商品番号	KFRWSF116-750
内容量	750ml
JANコード	3760095970370
希望小売価格	¥3,800 (税抜)