



Domaine Combe Blanche

Why Not

ドメーヌ コンブ ブランシュ
ホワイノット

タイプ：赤辛口
原産地：フランス ラングドック
葡萄品種：ピノノワール 100%
ALC：14.5%
クラス：IGP ペイ・デロー
サービス温度：16°C前後



相性のよい料理
テリーヌやパテ、グリルまたはローストしたチキンや赤身肉など

コメント：

フレッシュなレッドチェリーやラズベリーのアロマと可憐なスミレの香り。味わいはブラックベリーやラズベリーなどのベリー系の果実味が上質な酸味を与えます。シナモンやナツメグといった甘い香りのスパイス感が上手くバランスをとっており、果実味が一層協調されます。しなやかなタンニンで飲みやすく、お料理との組み合わせの幅を広げます。

ワインの背景：

- ・畑



このエリアでピノノワールを植えることは当時珍しく、周りの同業者から「なぜ？」と度々聞かれたが、この区画はブラックマウンテンの端の北向きに露出しており、冷涼な気候と粘土質 - 泥灰土の土壌で石が多く痩せているため、ピノノワールに最適。「Why?」の問いに対して「Why Not?」と答えたことがこのワインの名前の由来となった。豊かな味わいと美しい色彩を抽出するために、高いエスパリエ仕立てを採用し、ブドウの最適な成熟を可能にしている。

- ・ワイナリー

手作業による収穫、純粋な果実味とピノらしい軽やかさを抽出すべく醸造期間は 7～10 日間と短め。醗酵はエナメル塗装を施したスチールタンクで 24°Cから 28°Cの間で実施。

- ・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。リヴィニエールの壮大なブドウ畑の一面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・プリアンの 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、アンブロワーズ（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	KFRWAF119-750
内容量	750ml
JAN コード	3760095970295
希望小売価格	¥2,800 (税抜)