



# La Tour de Gatigne AOP Duché d'Uzès Blanc

ラ・トゥール・ド・ガティーニュ  
AOP デュシェ・デュゼス・ブラン



タイプ：白辛口  
原産地：フランス ローヌ渓谷地方  
葡萄品種：ヴィオニエ 50%、グルナッシュ・ブラン 50%  
ALC：13.5%  
クラス：AOP デュシェ・デュゼス  
サービス温度：12°C前後

爽快 コク



相性のよい料理  
アジア料理、チキンのソテー、  
グリルした魚介類やフレッシュチーズなど

## コメント：

美しいレモンイエロー。熟したメロン、桃、アプリコットの香りとジャスミンやアカシアなどの白い花のアロマ。口当たりはまるやかでパイナップルや柑橘系フルーツの香りがします。程よいミネラル感と石のニュアンス、そしてオイリーな後味。クリアでありながら凝縮感もあり、バランスの良い白ワイン。

## ワインの背景：

### ・畑

畑は南向きに露出しており、土壌は主に砂利と石灰岩で構成されている。気候は典型的な地中海の恩恵を受けて、夏は日中の暑さと夜の涼しさの温度差がある。この気候の特徴はブドウの凝縮感と成熟に有利に働き、エレガントで香り豊かなワインの生産を可能にしている。認定オーガニックワイン。



### ・ワイナリー

セラーに運ばれたブドウは直接圧搾され、温度管理のもと、1週間醸す。その後はステンレスタンクで2ヶ月間熟成させる。

### ・造り手 La Tour de Gatigne ラ・トゥール・ド・ガティーニュ

ドメーヌはローヌ渓谷地方の南西部、デュシェ・デュゼス地区の中心部サン・シャプトに位置しています。ここはガルドン川の左岸に当たり、豊かなケイ石粘土質の沖積地が広がっています。1212年、テンプル騎士団がこの地に司令部を建て、800年以上も経った現在もこの司令部と天守閣は昂然たる佇まいでドメーヌを見守っています。1835年以来この司令塔を含む敷地を所有してきたギバル家は4世代に渡りこの貴重な遺産の保護とワイン農園の発展に尽力しつづけてきました。Duché-d'uzès (デュシェ・デュゼス) が AOC に加わったのはごく最近の 2013 年 7 月。現当主のジェローム・ギバルの父、ジャン=ミッシェルも息子と他の生産者とともに、AOP デュシェ・デュゼス・ブランが AOP に値する品質であることを証明するため、街頭に出向いてデモンストレーションを行いました。そして 2013 年 7 月 19 日、その苦労がようやく実り、晴れて AOP デュシェ・デュゼスが誕生したのです。ドメーヌは 15 年間に渡り、持続可能な農業を実施しており、2020 年に全ての畑でオーガニック認証を受けました。また、2024 年に HVE 認証レベル 3 も取得しています。



商品番号	KFRWSF176-750
内容量	750ml
JANコード	3760180810154
希望小売価格	¥3,500 (税抜)