



J. Denuzière CONDRIEU

ジ・ドゥヌジエール
コンドリュエ

タイプ : 白辛口
原産地 : フランス コート・デュ・ローヌ
葡萄品種 : ヴィオニエ 100%
ALC : 13.0%
クラス : AOC コンドリュエ
サービス温度 : 12°C前後



相性のよい料理
アジフライのタルタルソース
香草でローストしたチキンやポークなど

コメント:

濃密に輝くイエロー。リンゴ、洋ナシ、黄桃などの甘い果実にジャスミンやユリ、ズランなどの白い花の豊かな香り。香りだけでうっとりする上質なヴィオニエ。口当たりは滑らかで穏やかな酸味、厚みのあるボディでほんのりとした苦みが後味を引き締めます。濃密で膨らみがあり、なんといっても華やかなフレーバーが特徴のアロマティックな白ワイン。



ワイン評論家ジェブ・ダナック 評価：91pts

ワインの背景:

・畑

コンドリュエは北はコート・ロティ、南はサン・ジョセフに挟まれたエリア。ローヌ川に面した花崗岩の切り立った急斜面で単一品種のヴィオニエが栽培され、白ワインだけが生産されるアペラシオン。ヴィオニエは栽培が難しく、低収量。コンドリュエはこの気難しい品種に見初められたアペラシオンで、ここで生産されるヴィオニエは類を見ない気品あふれるエレガンスが魅力。ドメーヌのコンドリュエは「Le Tinal」と呼ばれる 1ha の区画で生産され、フレッシュな花のアロマが溢れている。

・ワイナリー

収穫は急斜面での作業となるため、小さなかごを持って手作業で行う。ダイレクトプレスをした後、低温で24時間かけて沈静。マストは樽とステンレスタンクに分けて発酵。マロラクティック発酵は自然に始まり、ヴィンテージによっては秋、又は翌年の春に始まる。フレッシュを保ちながら複雑さを得るために澱の上で 10 ~ 12 ヶ月熟成。

・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	KFRWSF159-750
内容量	750ml
JANコード	3335130004169
希望小売価格	¥13,000 (税抜)