Domaine Combe Blanche
La Chandeliére

ドメーヌ・コンブ・ブランシュ
ラ・シャンデリア



タ　イ　プ：赤 辛口 ミディアムボディ
原　産　地：フランス ラングドック
葡 萄 品 種：シラー 85%、グルナッシュ 15%
A　L　C：15.0%
ク　ラ　ス：AOP ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール
サービス温度：17°C前後

軽い　　重い

			◯	

相性のよい料理
ラム肉の料理、ジビエ、シチュー、
煮込み料理など

コメント：

ブラックベリーなどの黒い果実の香りの中にスパイシーな香りが感じられます。口に含むとパワフルでありながらも繊細な野性の赤い果実感が広がり、濃縮されたリコリスとわずかにバニラの風味が後を追います。樽熟成によるローストした香りや砕いた胡椒のようなスパイスやモカ、古いラム酒のような芳醇さも加わりとても複雑で長い余韻を楽しめます。



ワインの背景：

・畑

石の多い粘土と石灰岩の土壌で、南西に 3 ～ 5% の勾配の斜面に露出。荘厳なキャンドルホルダーのようなその名前（ラ・シャンデリア）は、ブドウの木のコルドン・ロワイア（仕立て方）の形に由来。

・ワイナリー

完全手作業の収穫後除梗しブドウを直接圧搾、果汁は別々に温度管理をしながら発酵。手作業によるピジャージュ（櫂入れ）の後澱引きし樽の中で 15 カ月間熟成。パワフルながら複雑で奥行のあるワインに仕上げている。

・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画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	KFRWAF117-750
内　容　量	750ml
JAN コード	3760095970448
希望小売価格	￥5,200（税抜）

King Japan 株式会社キングジャパン

株式会社キングジャパン
大阪府大阪市中央区平野町 1-8-8 平野町高橋ビル 4F
TEL: 06-6170-2020　FAX: 06-6170-2021