

ヴァル・ラマルティニャン プロデュース by エミール・シェyson

南ブルゴーニュの自然と伝統が育む、 親しみやすく繊細なピノ・ノワール！

南ブルゴーニュ・マコネー地区の美しい村、ヴェルジソンに位置する家族経営の小さなドメーヌ、ドメーヌ・デュ・ヴァル・ラマルティニャンが手がけるブルゴーニュ・ルージュ。このドメーヌはエミール・シェysonのみならず、かつて“ボージョレの帝王”ジョルジュ・デュブッフにもその実力を認められ、彼のブランドからこのドメーヌ名義のワインが販売されていたという逸話も残る、知る人ぞ知る名生産者です。ブドウはオーガニックかつサステナブルな農法で丁寧に栽培され、手摘みで収穫後、厳選された優良な房のみを使用。土壌の生命力とテロワールを最大限に引き出すため、人為的な介入は最小限にとどめられています。

Domaine du Val Lamartinien Bourgogne Rouge
ドメーヌ・デュ・ヴァル・ラマルティニャン ブルゴーニュ・ルージュ

参考小売価格 **4,500** 円(税別)

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／ブルゴーニュ／マコネー地区 ◆ピノ・ノワール 100%
◆JAN: 4582245861210

醸造・熟成にはステンレスタンクとニュートラル・オークを併用。これにより、南ブルゴーニュらしいフレッシュさと、コート・ド・ボーヌを思わせる繊細なニュアンスを兼ね備えたワインに仕上がっています。

グラスからはチェリーやラズベリーなどの赤系果実の香りが広がり、ほんのりとしたスパイスのニュアンスも感じられます。味わいはピュアでクリアな果実味、いきいきとした酸、穏やかでシルキーなタンニンが絶妙にバランスし、飲み心地はとてもなめらか。マコネー地区特有の親しみやすさと繊細さを見事に表現しています。

料理との相性も抜群で、ローストチキンや軽めのトマト系パスタ、冷製ラタトゥイユなどのカジュアルな料理にぴったり。家庭料理からビストロスタイルまで、幅広く楽しめるブルゴーニュ・ルージュです。提供温度は 14～16° C。

