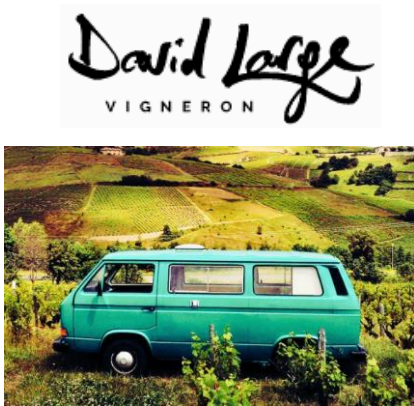


David Large (Beaujolais)

ダヴィッド・ラルジュ（ボジョレー）



詳細・歴史

1840年から先祖代々受け継がれてきたドメーヌを守る、31歳の若き生産者ダヴィッド・ラルジュ氏による、丹念な畑作業によって生み出される渾身のキュヴェです。

地元では大層シャイな拘り屋さんで有名なダヴィッドですが、彼は大学で醸造学を学んだあと独特の哲学に基づいて、ピオロジックに認定された5ヘクタールの畑を「地球の一員」として大切に管理し、一段階ずつ着実に有機栽培のレベルを上げてきています。「ヴィニユロン(栽培農家)の血を受け継いでいることをとても感じていて、良いヴィニユロンになることしか考えていないんだ」と、キャップを目深に被りながら笑顔で話してくれます。

ワイン造りへも並々ならぬエネルギーを注いで行われており、その溢れる個性と天性の才能によってオリジナリティーのある魅力的なワインが生み出されています。「僕は全てを捧げているんだ。失うものは何もないからね。だからと言って僕の価値観を押し付けようとは思っていないよ。気に入ってもらえなかったら、それはそれだけの事だからね。」と肩をすくめながら言います。

ラベルのデザインもすべてダヴィッドが手書きで書いたもので、「友人からスベルミスを指摘されちゃって慌てて直したこともあるよ」とはにかみながら笑顔で話してくれました。

栽培・醸造

栽培から瓶詰・ラベル貼りまで、徹底した手作業によって行われます。

【自社畑】5ヘクタール 【管理】ピオロジック 【収穫】厳格に選果しながら全て手摘みにて行われます。

【発酵】野生酵母による自然発酵

【瓶詰・ラベル貼り】手作業

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
39720117	Nelson Vin de France Rouge ネルソン・ヴァンド・フランス・ルージュ	2017	¥2,800



【品種】ガメイ100%
【キュヴェ名】「ネルソン」:ダヴィッドが溺愛している片方の目が見えない愛猫の名前です。
【産地】ボジョレー 【AC】「Vin de France」
【土壌】粘土質、ローム質
【全房使用率】100% 【スキンコンタクト】9日間:一部炭酸ガス浸漬
【醸造】ステンレスタンクにて野生酵母による自然発酵
【熟成】ステンレスタンク使用
【テイステイングノート】濃い目の外観の淵に観られるような鮮やかな赤系のフルーツ、チェリーやプルーンなどのニュアンスが、アロマにも味わいにもストレートに華やかに広がります。
【マリアーージュ】赤身肉のグリル、カスレ、エスニック&アジア料理、ベリー系フルーツのデザート、ソルベなど
【サービス温度】13~16℃ 【飲み頃】それほど寝かさず果実味の若々しい早いうち楽しむことをお勧めします。
アルコール度数:13.5% ノン・フィルター

JAN なし

39720217	Les Grands Terriers レ・グラン・テリエール	2017	¥3,800
----------	------------------------------------	------	--------



【品種】ガメイ100%
【産地】AC「Beaujolais Villages」 【土壌】花崗岩、シスト
【全房使用率】100%
【醸造】野生酵母による自然発酵を促し適宜ルモンターージュを行います。瓶詰まで徹底して手作業で行われます。
【アロマ】ブラック・ベリーや野性味あふれる果実の香り、コーヒー、ミネラルのアロマなど非常に豊かです。
【味わい】美しい果実由来の酸味としなやかなタンニンを伴う濃厚な果実味があり、しっかりとしたミネラル感が特徴的で、複雑で長い余韻を楽しめます。
【マリアーージュ】アントルコートやフィレなどのステーキ、ソーセージのグリル、野ウサギとマスタードソース、鍋料理
【サービス温度】15~17℃ 【飲み頃】2017~2022年頃まで
アルコール度数:14.0% ノン・フィルター

JAN なし