ポン・デュ・ローヌ PONT DU RHONE

フランス

ローヌ地方の神髄を伝えるワイナリー

古代ローマ帝国の進軍ルートにあったローヌ渓谷はフランス最古のワイン栽培地域と考えられています。12世紀にはテンプル騎士団によるブドウ園が築かれ、14世紀にはアヴィニヨンのローマ教皇たちがこの地のワイン生産を後押しすることで発展を続けてきました。ポン・デュ・ローヌは、地中海の気候や土壌の多様性といったその典型的なテロワールでローヌ渓谷の真髄を伝えます。コンサルタントに頼ることなく、テロワールに生かされるワインを理想とする彼ら自身の意思に基づきワイン造りをしています。ブドウ園はライムストーンなどの岩石を含んだクレイ土壌で構成されており、南ローヌ渓谷に位置しています。岩石層は深くなく、平均して地下約40cmの位置にあります。この層が昼夜の温度環境に役立っており、ブドウにとって重要な要素となっています。太陽は日中にブドウとともに岩を温め、夜間にこの熱をゆっくりと解放します。そのおかげで深い色を持つ果皮と最適な熟度の葡萄を生み出します。テロワールを最大に表現するため栽培に高い注意を払っていますが、畑の個性を消し去ってしまうような過剰な手段は取りません。自然に準じた栽培を行っています。その中で良いワインを作るための選択をしています。芳香を精巧にするため、スピード収穫のための機械化もそうです。ブドウは熟した時点で素早く収穫され、速やかに除梗・粉砕されます。その後6〜12日間をかけ、約30°Cのコントロールのもと発酵します。“パッション・テロワール”を信条に、ポン・デュ・ローヌはローヌ渓谷を表現するワインを造り続けます。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます

コート・デュ・ローヌ・ルージュ COTE DU RHONE　［AOC コート・デュ・ローヌ ］

色･タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	2021	750	14.5	12	F40-3521	￥2,400（税込￥2,640）

【品種】グルナッシュ主体　**【JANコード】**3120581098825

果実味にあふれた典型的なローヌワイン。柔らかな口当たりの渋みと熟れた果実のアロマが飽きることなく楽しめます。牛肉との相性が良く、ヒレ肉のグリルから煮込み料理まで調理法は問いません。