

リアルワインガイド2024冬 旨安大賞 受賞ワインが再入荷！



ペイ ドック アリカンテ ブーシェ セパージュ ウーブリエ No.5 2022 Pays d'Oc Alicante Bouschet Cepage Oublies No.5

アリカンテ ブーシェはグルナッシュとプティ ブーシェによる交配品種です。アリカンテ ブーシェ単で造られるこのワインは、深みがあり、おおらかで南仏らしい暖かみを感じられます。葡萄は完全に熟すのを待って収穫します。100%除梗します。一部は伝統的な方法で醸造し、一部はマセラシオン アショーを行い、豊かな色合いとアロマ、タンニンを抽出します。発酵後、フレンチオークで4ヶ月熟成をさせることでワインに複雑さを与えています。紫を帯びた深いルビーレッド、赤や黒のベリーの非常に華やかアロマに加え、かすかにスマイレの花の要素も感じられます。さらにかすかに樽のスモーキーなニュアンスもあります。しっかりと厚みがあり、豊かな味わいが楽しめる1本です。

- ★「ベルリナー ワイントロフィー2023」金賞
- ★「リアルワインガイド 2024冬 第84号」88+点&旨安大賞

赤・ミディアムボディ <Alc. 13.5%> <スクリュューキャップ>
国/地域：フランス/ラングドック ルシヨン 等級：I.G.P.
生産者：プレーヌ ソヴァージュ 葡萄品種：アリカンテ ブーシェ 100%
品番：FC-916/JAN：4935919319164

¥1,650 (本体価格¥1,500)

今飲んで **88+** ポテンシャル **89** 飲み頃予想 **今~2043**

キャンディや凝縮した干した果実、そして白い樽が印象的な魅力ある香り。色々な方向の個性が出ていて欲張りなワイン。白さを感じる樽香が、濃度からくる尖った所をマイルドに仕上げている。ワインが若いので、初期の状態より少し時間が経った方が全体的なバランスは取れてくる。なので出来ればデキャンタをした方がこのワインの良さをより味わえます。誰もが美味しいと思える味なので、やや濃いめのワインを飲みたいときは特におすすめします。やや濃いけどジューシー 山本芳久 (23年11月試飲)

アリカンテ ブーシェとは？

アリカンテ ブーシェはグルナッシュとプティ ブーシェによる交配品種です。果肉も赤く色の濃いワインに仕上がるのが特徴です。栽培も醸造も非常に難しく、良いワインにするのはさらに難しい品種です。フランス語で“染め物屋・染料”という意味を持つ『タンテュリエ』と呼ばれる葡萄の一種で、豊富なアントシアニンにより、皮だけでなく果肉や果汁にも色がついています。そのため完熟すればとてもきれいで強い色のワインに仕上がります。スペインではガルナッチャ ティントレラとも呼ばれ、弊社が取り扱うスペインワイン「ラヤ (品番：S160) / 本体価格¥1,700」にも使われている品種です。ラヤと飲み比べていただくと品種の魅力を一層感じていただけます。

