

# 生ワイン始めました

**2013 Le Mazet / I.G.P.PAYS D'OC**

**ル・マゼ / I.G.P.ペイ・ドック**

**富士山ワイナリー瓶詰**

**“ピュアなブドウの味わいを、そのままに”**

ル・マゼは厳しい温度管理の下、メゾンからコンテナで運び、静岡の富士山ワイナリーで瓶詰めしました。冷却処理、熱処理、過密なる過など一切行わず瓶詰めされたフレッシュなワインです。メゾンではワインを最低限の処理に留めてコンテナで輸送されました。

ワインの瓶詰め歴史は浅く、ボルドー（グランヴァンを含む）では一般的に1970年代まで、ワインは樽で輸出をされていました。ワインは容量の大きな樽で運送をする方が傷みが少なく良い状態が保てます。現在は輸出されるワインの多くが瓶詰めされ出荷されています。ワインがワイナリーから最後にお客様の手に届くまで、様々な状況を想定し瓶詰めが行われます。本来は適切な環境があればワインが消費される国で瓶詰めする事が望ましいと言えます。

低価格ワインの方が高級ワインと比べ傷みやすく、取扱い環境も保証されていないことが多い為、瓶詰め前には冷却処理、熱処理、過密なる過、可能な限りの最大限の防腐剤添加が施されます。その結果、ワインの味わいの多くを失ってしまいます。

このワインは生の味わいを閉じ込める為、可能な限りピュアな状態で瓶詰めしています。まさに樽からワインを飲むような、フレッシュな味わいが楽しめます。



## ■2013 Le Mazet Chardonnay / I.G.P.PAYS D'OC

**¥1,420**

原産国：フランス 地方：ラングドック・ルーション

原産地呼称：I.G.P.ペイ・ドック

品種：100%シャルドネ

洗練されていて適熟した食べ頃の柑橘類を思わせる風味に溢れていますが、複雑さもありブルゴーニュを思わせる豊富なミネラルが全体を引き締めています。陽気で使い勝手のよい良質なマコンのような味わいに仕上がっています。

## ■2013 Le Mazet Pinot Noir / I.G.P.PAYS D'OC

**¥1,420**

原産国：フランス 地方：ラングドック・ルーション 原産地呼称：I.G.P.ペイ・ドック

品種：100%ピノ・ノワール

南で作られたピノ・ノワールの特徴がよく表れています。

雑味が少なくピュアでフレッシュなイチゴや良く熟した大粒のチェリーの香りの他に

オリーブや粒の状態の黒コショウの香りもありピノ・ノワールらしさが十分に伝わってきます。

しっかりしたアタックから秩序を保ちつつ予想を上回る豊かな果実味が広がり

心地良いビターな風味とタンニンが長く続きます。

