



## = 南西地区の地品種でつくる地元の人々の晩酌酒 =

### ■ 生産者について



ヴィネ・ルラックは、ガイヤックにある比較的規模の大きい生産者です。

300年前に建てられたシャトーが私たちに迎えてくれます。

現在は、オーナーであるアラン・ゲイルルの息子であるヴァンサン・ゲイルルが、栽培、醸造など全面的に指揮をとっています。

ここでは、南西地区の地品種をつかった地元で根付いたワインがつくられています。

それらは、地元のカフェやビストロ、またはスーパーなどで見かけることができ、多くの人の晩酌酒として楽しまれていることがわかります。

一部がイギリスに輸出されていますが、ほとんどがこのガイヤック地区付近で消費されるまさに「地ワイン」ともいえるお酒です。日本への輸出はもちろん初めてです。

### ■ 畑・醸造について

ドメーヌ設立当初は30haだった畑も、今では、600haを所有するまでになっています。栽培は、リュット・レゾネ。

### ■ ワインについて

「イサティス(ISATIS)」はあぶら菜科の植物(タイセイ属)で、この地方で自生し古くから青色の染料として使われています。多くの人に親しまれているもので、小さなかわいい花をつけ、上品さ可憐さの代名詞です。それはこのワインの中にも見つけることができます。

#### ◆ IGP Comte Tolosan Blanc ISATIS IGP コンテ・トロサン・ブラン・イザティス

<品種> モーザック100% <栽培> リュットレゾネ

輝く黄金色のこのワインは、白い花の香りや柑橘系の果物が特徴的です。フルーティな味わいで、とても上品。余韻も長く続きます。サラダ、スパイスを効かせた料理と相性がよいでしょう。

#### ◆ IGP Comte Tolosan Rosé ISATIS IGP(VDP) コンテ・トロサン・ロゼ・イザティス

<品種> シラー デュラス カベルネ・ソーヴィニヨン プロコール <栽培> リュットレゾネ

淡くかわいらしいロゼ色。いちごやさくらんぼなどの小さな赤い果実の香りが特徴的。パーベキューやサラダ、ハムなどと相性が良いワインです。

#### ◆ IGP Comte Tolosan Rouge ISATIS IGP(VDP) コンテ・トロサン・ルージュ・イザティス

<品種> デュラス カベルネ・ソーヴィニヨン プロコール シラー <栽培> リュットレゾネ

深みのあるガーネット色。シナモンや赤系の果物、スパイスの香りが特徴です。アタックは優しくソフトで、非常に滑らかな飲み口。サラミやスペイン料理のタパスと特に相性の良いワインとなります。