

# 新入荷

## Domaine de la Follette

ドメヌ ド ラ フォリエット

1998年より25年にわたり輸入してきた生産者「ドメヌ ド ラ フォリエット」より、新商品2種類が入荷しました！ドニ ブロッソー（写真左）の息子ティモス（写真右）が新たにワイナリーに参加したことで、今後の成長にも期待が持てる生産者となりました。



New



### ドメヌ ド ラ フォリエットの新たな挑戦 有機栽培で手掛けるシスト土壤のミュスカデ

#### ミュスカデ セーヴル エ メヌ シュール リ テール ド シスト 2022

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Terre de Schiste



「テール ド シスト」はドメヌのすぐそばに位置する畑で、オーガニック栽培の葡萄から造られます。土壌はシスト（片岩）とミカシスト（雲母片岩）です。「シスト土壤のワインは熟成すると焼いたようなスモーキーさが出る」と生産者は話していました。ラベルは、ブドウの根やシスト土壤をイメージしたラベルデザインにしています。白い花を思わせるアロマに少しスモーキーなニュアンスが感じられます。口に含むと非常にフレッシュで丸みがあり、程よいボリューム、長い余韻が感じられます。ラベルは葡萄の根、そしてシスト土壤を表現しています。5~45年の比較的樹齢が高い葡萄を使用しています。収穫した葡萄は空気圧プレスで圧搾し、一晩おいて澱下げをします。発酵はステンレスタンク、15~18度に温度コントロールしながら行います。熟成もステンレスタンクです。冬の間は何度も試飲を重ね、春にブレンドを行いボトリングします。

【白・辛口】 <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.ミュスカデ セーヴル エ メヌ

葡萄品種：ムロンド ブルゴーニュ 100% 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-022/JAN：4935919960229/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

現地で試飲し、コストパフォーマンスの高さから取り扱いを決めました  
ソーヴィニヨン ブラン主体のフレッシュで爽やかな1本

#### ヴァル ド ロワール グランド フォリー 2022

Val de Loire Grains de Folie



ソーヴィニヨン ブラン、シャルドネ、ムロンド ブルゴーニュをブレンドした、フレッシュでまろやかなフルーティさが際立つワインです。ソーヴィニヨン ブランが少しエキゾチックな果実味、シャルドネがボディと丸み、ムロンド ブルゴーニュが骨格、ミネラルをワインに与えています。グレープフルーツを思わせる柑橘系の果実、しっかりとした酸がワインにフレッシュさを与えています。発酵、熟成ともにステンレスタンク 100%で行います。発酵は豊かなアロマを保つため、15~16度の低温で温度コントロールしながら行います。生産量は5,000本です。

【白・辛口】 <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/ロワール/I.G.P.ヴァル ド ロワール

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 50%、シャルドネ 25%、ムロンド ブルゴーニュ 25%

有機認証：テラ ヴィティス

品番：FD-023/JAN：4935919960236/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



New