

Decanter

「デカンター 2023.12」

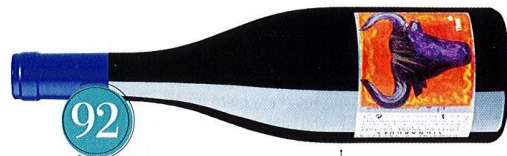
92
pts

20 GREAT RHONE BUYS

Les Vignerons d'Estézargues, Domaine d'Andézon, Signargues 2022

£19-£19.99 (2021) Roberson, Tivoli Wines

A textured, layered, natural wine; very open and giving already. Dark chocolate-coated black cherries and damsons, rosemary and thyme. Succulent texture, with lightly chewy tannins, it flirts with some of the wilder nuances of low-intervention winemaking. It's not as polished as some, but is very much a wine of place, rather than winemaking, and one with real complexity and texture. **Drink** 2023-2025 **Alc** 14.5%



「ホリデーシーズンを楽しむための素晴らしい
コート デュ ローヌ ヴィラージュ 20本」
と題した記事で紹介されました。

テクスチャーがあり、いくつもの層をなす自然なワイン。とてもオープンで、すでに楽しむことができる。ダークチョコレートでコーティングされたブラックチェリーやダムソンプラム、ローズマリーやタイムの香り。ジューシーなテクスチャーで、軽く噛み応えのあるタンニンがあり、人的な介入を抑えたワイン造りの野性的なニュアンスを感じさせる。いくつかのワインほど洗練されてはいないが、醸造ワインというよりむしろアペラシオンを表現したワインであり、実に複雑で質感のあるワインだ。 —「デカンター 2023.12」より抜粋

コート デュ ローヌ ヴィラージュ シニアルグ 2022 Côtes du Rhône Villages Signargues

4月1日より本体価格¥2,600

1965年設立のエステザルグ葡萄栽培者組合のメンバーとしても活躍するドメーヌ ダンデゾンが、ドメーヌの名でリリースするワインです。まったく透けないと言っても過言ではないほどの濃い色で、甘い果実味の中に、シナモンやスパイスの香りも感じられます。ボリュームがとてもあり、飲み応えは充分過ぎるほどですが、その中でも甘い果実の風味もあって、大変バランスのよいワインです。ヴィエイユ ヴィーニュ (F-471) との違いは、土壌と樽熟成していることです。土壌は、丸石(ガレ)が多くなっています。タンクで発酵させます。マロラクティック発酵はバリックで行います。樽で行くと、まろやかになり、バランスも良くなります。バリック(1~4回使用樽)で12ヶ月熟成し、ろ過も清澄もしませぬ。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
A.O.C. コート デュ ローヌ ヴィラージュ
葡萄品種：シラー 熟成：バリック(1~4年樽)で12ヶ月
品番：FA-336/JAN：4935919093361/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)

タンクのみで熟成させたスタンダードクラスも、大変ご好評をいただいております

コート デュ ローヌ ヴィエイユ ヴィーニュ 2021

Côtes du Rhône Vieilles Vignes ※無くなり次第 2022VTへ切り替わります

濃厚なカラーで、しっかりとした目の詰まった味わい、ダークフルーツやリコリス、ペッパーが感じられます。攻撃的なタンニンがありますが、しなやかさも兼ね備えています。シニアルグ(FA336)より粘土質が多い土壌です。6ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/A.O.C. コート デュ ローヌ
葡萄品種：シラー 熟成：ステンレスタンクで6ヶ月
品番：F-471/JAN：4935919044714/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

