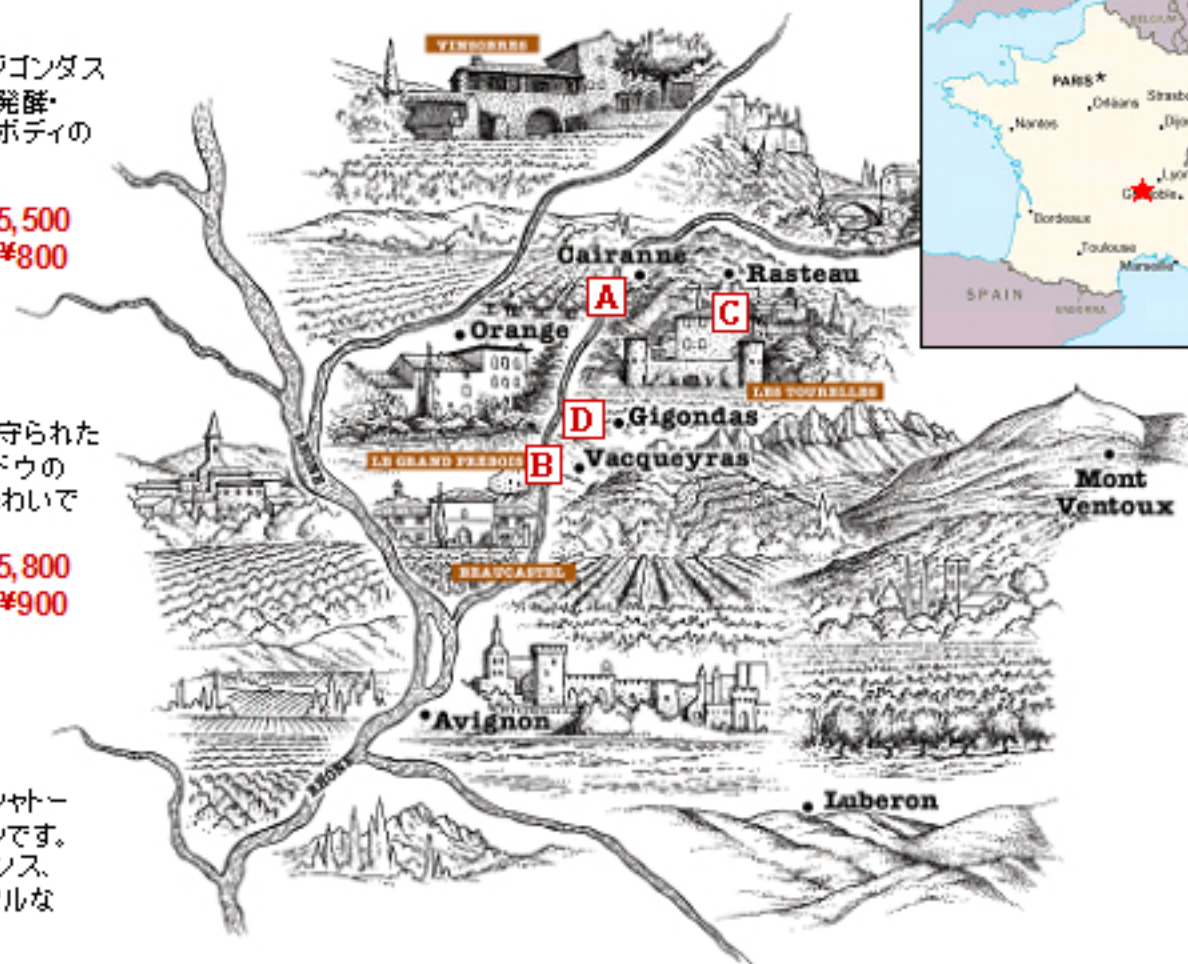


# 南仏、コート・デュ・ローヌ地方

フランス南東部、ヴィエンヌからアヴィニョンまで、南北約200kmに渡るローヌ川の両岸にブドウ畑が広がっており、赤、白、ロゼが生産され、ボルドーに次ぐフランス第2のA.O.C.産地として知られています。ローヌ川沿いの道路は“ルート・ド・ソレイユ(太陽道路)”と呼ばれ、太陽の恵みをいっぱい浴びたローヌワインは『太陽のワイン』とも称されています。コート・デュ・ローヌ地方は大きく南北に分けられ、それぞれ気候、土壌がまったく異なるため、産出するワインの種類は実に多彩です。

## Famille Perrin

1909年に設立された、南ローヌ最大の家族経営ドメーヌであるペラン・ファミリーは、今から半世紀以上も前にオーガニック栽培に踏み出したバイオニア的存在です。時代とともに革新を続けながらも、「ワインは自然の力だけで造るもの」というポリシーを貫き、父から子へと家族の伝統を受け継いでいます。



### A Cairanne Peyre Blanche 2010 ケランヌ・ペイルブランシュ

AOC Cairanne, Cotes du Rhone Village  
ステンレス・タンクで発酵後、シラーは樽で熟成。バランスが良く、酸味が上品で美しいワインです。  
グルナッシュ75%, シラー20%, ムールヴェードル5%

Bottle ¥4,800

### B Vacqueyras Les Christins 2009 ヴァケラスレクリスタン

AOC Vacqueyras  
ジゴンダスに近隣し共通点が多いことから、近年ではジゴンダスのライバルとされています。ステンレス・タンクと大樽で発酵・熟成。ハーブの印象的なアロマ、骨格のしっかりとしたボディのワインです。  
グルナッシュ75%, シラー25%

Bottle ¥5,500  
Glass ¥800

### C Rasteau L'Andéol 2010 ラオー・ランデオール

AOC Rasteau  
90%ステンレス・タンク、10%大樽で熟成。風によって守られた盆地のため、他の畑よりブドウが早く熟します。完熟ブドウの凝縮した果実味、土やキノコの風味が特徴の素朴な味わいです。  
グルナッシュ80%, シラー20%

Bottle ¥5,800  
Glass ¥900

### D Gigondas La Gille 2008 ジゴンダスラ・ジル

AOC Gigondas  
樽とステンレス・タンクで発酵後、大樽と小樽で熟成。シャトーヌフに匹敵するポテンシャルのある高貴なアペラシオンです。砂の土壌がグルナッシュに素晴らしいフィネス、エレガンス、また独特のアロマを与えます。ミネラルに溢れたパワフルなワインです。  
グルナッシュ80%, シラー20%

Bottle ¥7,600

