

## VIN DE FRANCE “GAMINE” ROUGE / SYRAH ヴァン・ド・フランス”ギャミンヌ”シラー

100% Syrah  
樹齢 5-30 年

2014 年のファーストヴィンテージでサン・ジョセフとコート・ロティの非常に若い樹から造られ、ギャミンヌ(gamine とは子供の意)と名付けました。

### TERROIR

**地理** : IGP Collines Rhodaniennes は北ローヌ全域をカバーし、様々なクリュに近接しています。ドメーヌが所有するサン・ジョセフの区画の近くに位置し、ヴィオニエとシラーの品種に最適の花崗岩質の砂質土壌の 200~350 メートルの標高に植えられています。

**土壌** : 花崗岩をベースにした軽い片麻岩、時には片岩。南/南東向きの土壌。

**気候** : 穏やかな大陸性気候で、夏は暑く乾燥し、その他の季節は定期的に降雨がある。

**栽培密植度** : 5,500-9,000 本/ha

**剪定** : ゴブレ(gobelet)とコルドン・ド・ロイヤ(cordon de royat)

**醸造** : 葡萄は除梗され、振動するテーブルで選別される。ステンレスタンクで約 10 日間のマセラシオン。

**熟成** : 木製タンクで 12ヶ月間。瓶詰め前の 6週間前にブレンディング。瓶詰めを行う。

**VINOUS 評価** 2019 年産: 90 / 2022-2027 / by Josh Raynolds, December 2022

明るくルビー色。スパイスの効いたレッドベリーやダークベリーの香りにオリブの香り。ジュシーでエネルギー感あふれる口当たりで、優しく甘いチェリーと桑の実のフレーバーに、ピリッとしたペッパーのアクセントが感じられる。タンニンは控えめで、余韻は非常に長い。

**VINOUS 評価** 2018 年産: 91 / 2021-2027 / by Josh Raynolds, April 2020

濃い紫色。黒と青の果実、燻製肉、スミレ、甘草の香りがスパイスなブラックペッパーとミネラルのノートによって研ぎ澄まされています。ブラックベリー、ピタチェリー、スパイスケーキの濃縮されたフレーバーは非常に深みがあり、エアレーションによってより生き生きとした味わいになります。リッチさとフィネスが巧みにブレンドされ、フィニッシュは非常に長く、幅があり、きめ細かいタンニンがワインの豊かで濃い果実味を縁取っています。このワインは、サン・ジョセフのアベラシオンの古い樹と最近の植え付けから造られています。非常に価値のあるワインです。ニュートラルパリックとトウミユイで熟成。

**VINOUS 評価** 2015 年産: (88-90) - / Josh Raynolds, February 2017

(ステンレスタンクと中性樽を半々で使用した熟成)鮮やかなスミレ色。カシス、ブラックベリー、オリブペースト、胡椒のアロマがグラスの中でフローラルなトップノートに変化していく。口に含むとしなやかで甘く、ジャムのようなダークベリーとスパイスケーキのフレーバー、ブラックペッパーの刺激的な風味が広がります。このワインは、滑らかでスパイスな仕上がりで、集中力とエネルギーがあり、繊細なタンニンが形を与えている。

