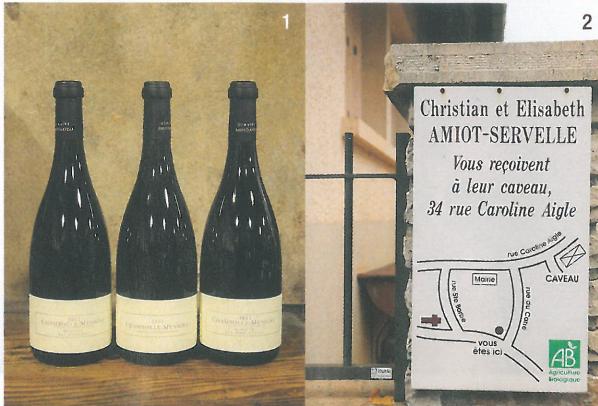


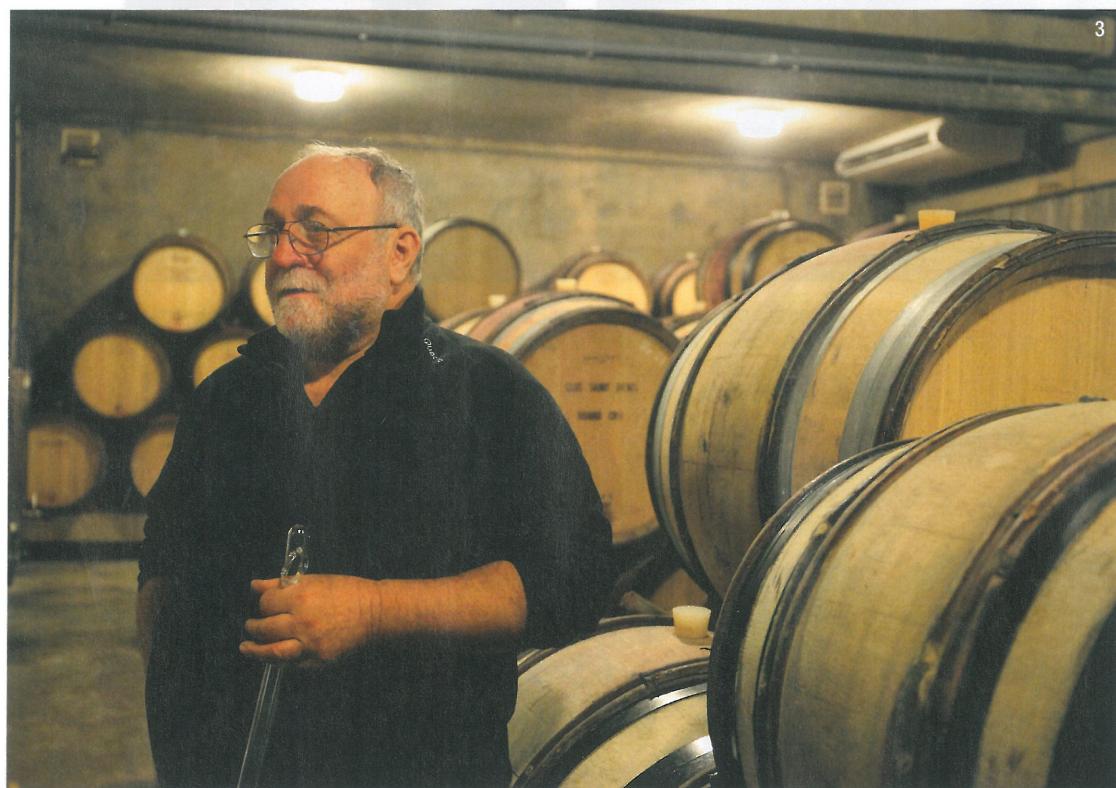
シャンボールらしい繊細で優雅な赤 ドメーヌ アミオ・セルヴェル

DOMAINE AMIOT SERVELLE

シャンボール・ミュジニイ村の魅力である上品さ、繊細さをワインに表現する名門ドメーヌ。03年からはブドウ栽培にビオロジックを採用。完熟した良質なブドウを収穫する。問飯田 072-923-6244



1.右から／シャンボール・ミュジニイ・ブルミエ・クリュ・レ・ザムルーズ2011、シャンボール・ミュジニイ2012、シャンボール・ミュジニイ・ブルミエ・クリュ・レ・シャルム2012。2.緑のABマークはブドウをビオロジック栽培する生産者の認証。3.当主クリスチャンさん。村の栽培者組合理事長も務めた名士。



引きつける理由になっています」。とりわけ近年は、ナチュラルな味わいのワインが増加傾向にある。「以前のブルゴーニュは、長く熟成するのを目的にした、強くて重い味わいのものが多かつたんです。でも最近は、若いうちから飲めるスマートな味わいが増えています。そんなワインを造る生産者の多くは、ビオロジックなブドウ栽培を取り入れ始めているのも特徴です。ブドウを育てて、その原料の味わいを最大限生かす。たとえビオロジーとまではいかなくても、今では多くの生産者が減農薬を実践しているのが現状といえます。そういうワインは非常にナチュラルなので、和食などの繊細な料理にも合わせやすいですね」。ルフィエさんが推薦してくれたアミオ・セルヴェル、シャンタル・レスキュールなども、そんなビオロジックなワインを造るドメーヌの一つ。大地の真率な声を映した、美味しいブルゴーニュワイン。その魅力に、存分に酔いしれたい。