



テラス・デュ・ラルザック AOC ラングドック・クリュ

味・風味に多様性があり優れた複雑さとフレッシュさを同時に楽しめるエリア。2104年にAOCに認証され、評判が上がり続けている。最も北に位置し標高も高く、季節間、日間、どちらの寒暖差も激しい。

TERRASSES DU LARZAC



オーナーのペイロー氏



フルール・ド・ブルグワックの羊肉と相性が抜群



引火した薪を肉に送って焼く

今回、最後に試飲したワインがこのマス・デ・ブルース。こちらも家族経営の自然派で、小規模な作り手だ。フランスワインガイド年鑑で二〇一六年に二つ星を獲得、二〇一七年には二つ星に昇格し、評価も上昇中。時間的にワイナリーまで伺うことはできなかったが、オーナー醸造家のグザヴィエ・ペイロー氏

と一緒に地元ステーキ店でランチをした。スパイシーで長い余韻の赤ワインは、肉との相性が完璧で、ワインも肉もとにかく進む。ペイロー氏は、以前生産に携わっていたブルゴーニュらしいシャイさと南仏らしい明るさを両方持っていて、本当に楽しい時間となった。

Mas des Brousses

マス・デ・ブルース

34150 Puechabon