

Prolégomène 2022

プロルゴメーヌ 2022



- 品種: シラー、グルナツシュ、デュレーザを70%
ヴィオニエ、マルサンヌを30%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 30~40年
- アルコール度数: 12.0%
- 土壌: 花崗岩
- 栽培: ビオディナミ栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: シラー、グルナツシュは全房のまま一週間のマセラシオン。
マルサンヌとヴィオニエ、デュレーザはダイレクトプレス。
ステンレスタンクにて発酵後、アッサンブラージュ。その後2か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

見た目は熊。ラベルも2022年から熊になっているアルデツシュJohan Teteジョアン・テット。元々は醸造設備の販売、そしてぶどう栽培学校の先生をしていたジョアン。ダール・エ・リボなどとも交流があったジョアンは2015年に意を決して1.5haのぶどう畑を入手してワイン造りを始めた。現在は5haのぶどう畑を所有し、来年にはビオディナミの認証も取得。シラー、マルサンヌ、ルーサンヌ、ヴィオニエ、グルナツシュ・ブラン、ルージュ、地元固有品種デュレーザ、エルヴェ・スオーの区画の横のガメイなど全て傾斜の厳しい丘陵区画が多いが、素晴らしいポテンシャルのぶどう畑を入手している。100%マセラシオン・ガルボニックやセミマセラシオン・カルボニック、白ぶどうのマセラシオンのキュヴェなど多様なキュヴェを器用に綺麗に造りあげている。

「序文」という意味のワイン名。このキュヴェは、ドメーヌのプレゼンテーションとして、すべてのブドウ品種。毎年ブレンドする品種が変わるキュヴェ。

🍷 テイスティングコメント 🍷

濁りのあるわずかに紫がかった淡い赤色。

バラやスミレなどのフローラルなアロマに小梅やラズベリーなど、艶っぽさのあるチャーミングな赤い果実味。

わずかなスパイスも感じられます。ミネラル感や旨味もあり、軽快な味わい。

喉に引っかかることなくスルスルと身体に染みわたるようです。