

J'peux pas j'ai pinard 2022

ジュ・プ・パ・ジェ・ピニャール 2022



- 品種: シラー100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 30~40年
- アルコール度数: 12.5%
- 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: 密閉されたステンレスタンクに全房のままの葡萄を詰め、ジュースが底に溜まっていない状態で19日間のマセラシオン・カルボニック。その後ドゥミ・ミュイ樽で8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ッシュ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、グルナッシュ・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・カ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。

ワイン名は、フランス語で「一杯やるか」という意味。

🍷 テイスティングコメント 🍷

濁りのある紫色。

スマイルのアロマに、フレッシュなブルーベリーや巨峰のような明るい果実味。

クローヴなどの緻密なスパイス感やみたらしのような甘じょっぱいニュアンス。

タンニンはなめらかで丸みのある味わいです。

カシスソースのような自然な甘さを感じる余韻が続きます。飲み心地の良いビュバビリティなワインです！