

Ca me 2023

サ・ム 2023



品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%

タイプ: オレンジ

樹齢: 46年

アルコール度数: 13.5%

土壌: シレックスを少し含んだ粘土質

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: 除梗した葡萄を使用。グラスファイバーにて、2週間のスキン・コンタクト・マセラシオン。その後アルザス産のフールドル樽にて6か月間のシュール・リー熟成。

🍇 ストーリー 🍇

この区画は、昔、ミシェル・オジェ氏の弟子であったサミュエル・ブーレ氏が醸造していたので、あだ名の『サム』と名付けました。彼は今でもアルテツシュでワインを造っています。

又、『Ca me.....』はフランス語のワン・フレーズで、それぞれ自分の言葉でワイン名を埋められるので、面白いと思いい名付けられました。

例えば、『Ca m'enchante』=『嬉しいな』、『Ca me fait rever』=『夢みたい』、『Ca m'embete』=『厄介だな』、などなど。

🍷 テイスティングコメント 🍷

わずかに濁りのある、明るいベッコウ色。
パッションフルーツやアプリコット、パイナップルのシロップ漬けなどのアロマティックな果実味。
ほんのりとバニラビーンズのようなニュアンス。
豊かでまろやかな骨格に、エキゾチックなフルーツのアロマを支えるようなほど良い苦み。
そして爽やかな柑橘系のような酸と余韻。
塩気や旨味もしっかりと感じられます。
タンニンはきめ細かく、軽快な味わいです。