

CH M1 2022

CH M1 2022



品種: シュナン・ブラン70% グロロー・グリ30%

タイプ: オレンジ

樹齢: 30年

アルコール度数: 11%

土壌: 粘土質15% シルト質55% 砂質30%

栽培/認証: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: グロロー・グリは1週間のマセラシオン後、圧搾。この圧搾したグロローのジュエーの中に、全房のシュナンを投入して、2週間のマセラシオン。その後圧搾し、フリーラン・ジュースとプレス・ジュエーをブレンド。ファイバーグラスタンクで5ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

パリで広告代理店の仕事をしており偶然ヴァカンスで来たラブレ村で売りに出ている家を見つけたところ近所の人が大家さんと連絡を取ってくれ、すぐに内覧、そして即決で購入。この時点ではまだナチュラルワインとは出会っていなかったが、村にあるオーベルジュ兼レストランで近隣のナチュラルワイン生産者のワインを飲み、何か惹きつけるものを感じ、2015年の10月にマルク・アンジェリのところで収穫を行う。これがギヨームの人生を一気に変えた。

オーガニック、ナチュラル、ハンドクラフトを中心にした考え。自然を観察しながら選択し、一步一步道を定めていく。レシピがないため、各ヴィンテージは唯一無二の存在。3ヘクタールという小さな規模は、直感、探究心、経験に大きな余裕を与え、創造的な自由が生まれる。ラベルにある周期表は、ワインに含まれる基本的かつ唯一の物質であるセパージュを表している。

🍷 テイスティングコメント 🍷

金柑など華やかな柑橘のアロマ。

蜂蜜、ジンジャーなどスパイシーさもあり、さらにダーズリンなど複雑でエキゾチックな香り。

シトラス系のキレのある酸に、レモンピールのような余韻。

タンニンもきめ細かく、スイスイと飲み進めてしまいます。