

DOR 2020

ドール 2020



品種: カリニャン アラモン クレレット

タイプ: 赤

樹齢: 18世紀末から1936年に渡って植えられたぶどう木

アルコール度数: 12.5%

土壌: 石灰質

方向: 西向き

栽培: 有機栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 収穫した葡萄を軸だけ剪定バサミで切り落とし、粒を潰さないようにタンクに入れ、15日間のマセラシオンカルボニック。
このテクニックは彼らが考えたもので「テクニック・ブーケ」と名付けています。

その後、樹脂製のタンクにて8か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ドメーヌの名は、フランスの詩人、ジャン・コクトーの、「L'absurde génie de fleurs=花は理屈のない素晴らしさ、そして才能」という詩の一節を引用。

都会人でありながら自然に憧れをもち、観察し続けたコクトーの生涯と自分たちを重ね、さらに花のように香り、まるで天空に舞うように軽くエレガントなワインを造りたいという思いも込めてこのドメーヌ名としました。

『Dor』= ルーマニア語で『メランコリー(=憂鬱)』という意味です。

ルーマニア人はこの言葉をよく好んで使います。

このワインそのものを表す言葉。畑から醸造方、全てに思いが入っているキュヴェ。

🍷 テイastingコメント 🍷

わずかに濁りのある鮮やかなルビーレッド。まさにバラのエッセンスのような芳香が鼻腔をくすぐります！

ザクロやマスクメロン、アロエなどのフレッシュ且つ爽やかな果実味が広がります。

挽きたてのブラックペッパーのような華やかなスパイシーさを感じられ、後から旨味もぐっと上がって来ます。

瑞々しさのある、ドライな味わいのワインです。