

Emma 2021

エマ 2021



品種: グルナッシュ・グリ75% マカブー20%
カリニャン5%

タイプ: オレンジ

樹齢: 若い葡萄樹

アルコール度数: 13%

土壌: シスト質

方向: 東向き

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: グルナッシュ・グリは1週間のマセラシオン。マカブーとカリニャンと一緒にダイレクトプレス。それぞれ発酵後にタンクで1年間の熟成。瓶詰の1か月前に澱引きし、ブレンド。その後瓶詰。

🍇 ストーリー 🍇

タルヌ地方出身のパトリス・デルティルは、会計を学んでいたが、あまり興味を持たず、昔から好きであったサーフィンやスキーの道に進む。

子どもたちにスキーを教えることから始まり、その後スポーツ用品(自転車、テニス、スキー、サーフィンなど)の修理やメンテナンスを行い、そしてウィンタースポーツリゾートでの販売・レンタルショップの運営に携わる。

パトリスがワインの世界に入ったきっかけは、ティエリー・アルマンやダール&リボ、エルヴェ・スオーといった自然派ワインの巨匠たちとの出会いであった。

彼は新たな挑戦に挑み、38歳の時にブドウ栽培を学び始める。経済的にも購入しやすいルーシヨンでカリニャンの区画を見つけ、2006年にドメーヌを設立。

自分のワインを造り始めるものの、同時にブー・デュ・モンドのエドゥアール・ラフィット、ジャン・ルイ・トリブレ、またシリル・ファルのもとでも働いていた。そして2015年に完全に独立。

大人しい性格、及び完璧主義者なパトリスは、『何があっても、毎年ワインを生み出そう』という哲学的かつ園芸的なアプローチで仕事に取り組んでいる。

そんな彼が生み出すワインは、旨味が凝縮されており、深みのあるデリケートな味わい。テロワールを綺麗に表現し、数年寝かせておいたらより深みが増す、熟せば熟すほど化けるタイプのワインです。

🍷 テイスティングコメント 🍷

わずかにピンクがかった琥珀色。

プラムやスモモ、梅のような引き締まった果実味。

まるで梅ジュースのような、さっぱりとした酸味と、緻密ながら、しっかりとしたタンニンが感じられます。

塩つけもあり、骨格がありますが、飲み心地の良い、ドライな梅酒のようなマセラシオンワイン。