

# Savagnin Ouillé 2022

## サヴァニャン・ウイエ 2022



- 品種: サヴァニャン
- タイプ: 白
- 樹齢: 10年
- アルコール度数: 11.5%
- 土壌: 灰色の泥灰岩
- 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: 除梗した葡萄を使用。ステンレスタンクにて発酵後、228Lの木樽にて一年間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

このドメーヌは、アルボワAOCの心臓部にあるピュピラン村の中心部に位置し、4代にわたる長い歴史を持っています。

かのピエール・オヴェルノワの従甥でもある当主ミカエル・クランカンが家族と共に35頭の牛の飼育、10haの麦芽や大麦などの栽培とともに5.5haのぶどう栽培を行っています。

栽培は1989年より有機栽培。

ぶどう畑は、ピュピラン村内に位置し、ラ・ビードと呼ばれる地域内の急斜面にあります。

ぶどう畑にはジュラ地方の伝統的な品種が混植されています(2ヘクタールのプールサール、1ヘクタールのトゥルソー、1ヘクタールのサヴァニャン、および1.5ヘクタールのシャルドネ。)

収穫はすべて手作業で行われ、ワインの醸造と熟成には伝統的な大樽、小樽を使用し、昔ながらのワイン造りでジュラのテロワールの特徴を表現しています。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

文旦やグレープフルーツなど華やかなで引き締まった柑橘系のアロマ。わずかにコリアンダーやクミンなどのスパイス感。余韻には柑橘の綿の部分のような優しい苦みも加わり、豊富なミネラル感が全体を包み込みます。様々な要素が複雑に絡み合ったワイン。