

Milles Sabords 2021

ミル・サボルズ 2021



品種: シュナン・ブラン100%

タイプ: 白

樹齢: 30年

アルコール度数: 13.5%

土壌: シスト土壌

栽培: 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: 房のままの葡萄をまるごとダイレクトプレス。
ファイバー製タンクを用いて発酵。
6ヶ月間の熟成期間を経て瓶詰め。

🍇 ストーリー 🍇

アンジュ近くのサン・ランベールという小さな町の生まれで旧グリオットのセバスチャンやパトリックとも幼馴染！若い頃よりワイン作りには深い興味を持っていました。2006年頃に遊び感覚で初めて少量のペティヤンを造ったのが始まりで毎年ほんの小さな区画を買い足してきました。現在は約3haの畑を所有しています。

しばらくは自身のワイン作りだけでは生計を立てることはできず、ルネ・モスなどの元で働きながら理想のワインを追い求めてきましたが2014年によく自身のワイン造りに集中できるようになりました。

口調も穏やかで、一つ一つ丁寧に説明をするその姿はまさに誠実そのもの。真面目で温厚な雰囲気は彼のワインにもよく表れています。

🍷 テイastingコメント 🍷

やや濁りのあるレモンイエロー。

グレープフルーツやレモンなどの柑橘系やスウィーティオ・パイナップルや黄色い花などのアロマティックな香りについつい心を奪われてしまいます…！

乳酸系のまろやかなニュアンス、蜂蜜の余韻。それらをピシッと芯の通ったミネラル感、ふくよかな酸、ほどよい苦みが引き締めており、絶妙なバランス。

ほんのりヨード香もあり、まさに海水に蜂蜜を溶かしたような素晴らしい液体！