

Pulsion Sauvage 2022

プルシオン・ソヴァージュ 2022



- 品種: シャスラ100%
- タイプ: オレンジ
- 樹齢: 45年
- アルコール度数: 12.0%
- 土壌: 小石を含む粘土石灰質
- 方向: 南東向き
- 栽培: ビオディナミ栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 除梗100%。1ヶ月間のマセラシオン後にプレス。ファイバータンクにて発酵後、木樽にて11ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

『ラ・ヴィーニュ・ソヴァージュ』は2018年に設立されたドメーヌ。オート・サヴォワ県、トノン・レ・バン村の近辺に広がるレマン湖の斜面に位置しています。

スイスでワイン造りを学んだあと、フランスのオート・サヴォワ県に戻ってきたダヴィッドは地元のドメーヌでワイン造りの経験を積みます。当時は0.15haの畑を栽培。そして徐々に周りの畑を買い取り、今では2Haの畑を所有。

ダヴィッドはワイン造りをする前からヴァン・ナチュールを好んで飲んでいました。『確実にナチュラルワインを造る！！畑で行われたすべての作業がワインから表現され、皆さまに感じとらえて貰いたい！』というのが彼の信念。

🍷 テイスティングコメント 🍷

オレンジがかった濃いめのイエロー。

カリンやボンタンアメ、柑橘の綿の部分などほろ苦さのある果実味に、ほんのりと乳酸系のニュアンス。

塩気、旨味がしっかりと感じられ、シナモン、ヒノキなどのきめ細かいスパイスと緑茶のような緻密なタンニンもほんのり感じられます。