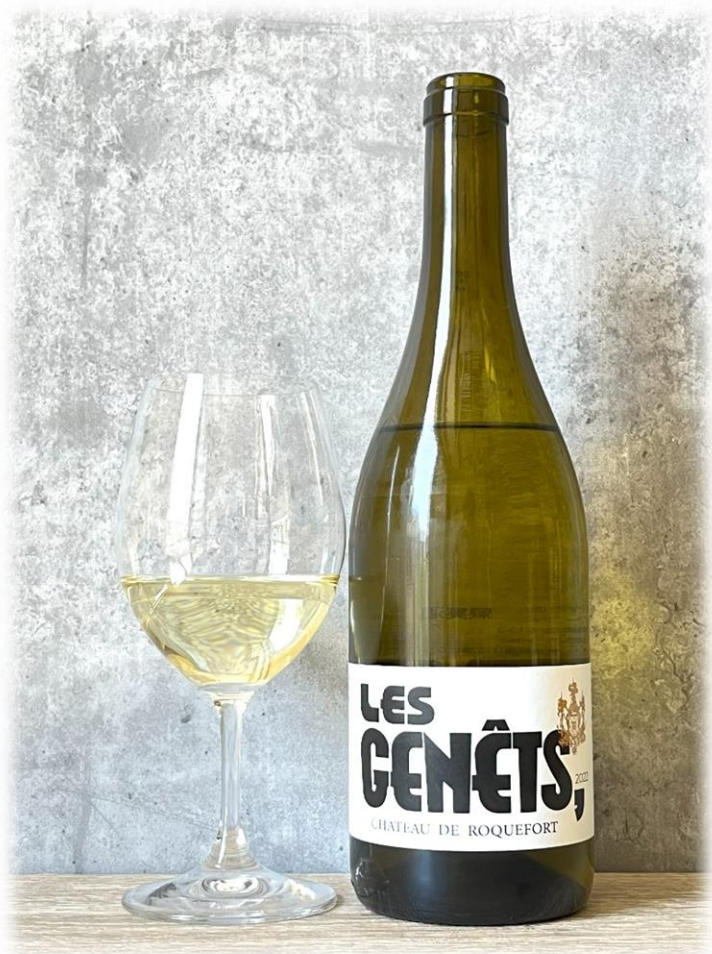



Les Genêts 2022

レ・ジュネ・ブラン 2022



- 品種: ロール100%
- タイプ: 白
- 樹齢: 30年
- アルコール度数: 12.5%
- 土壌: 小石と火打石が含まれた粘土石灰質
- 方向: 北西向き
- 栽培/認証: ビオディナミ栽培 / 
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 69mg/L 添加
- 発酵/熟成: 除梗・破碎した葡萄をゆっくりとダイレクトプレス。
コンクリートタンクを使用し発酵後、5か月の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

レ・ジェネは唯一、1980年代最後から90年代初めに植えられたヴェルメンティーノ(ロール)1.25ヘクタールの限定された一つのパーセルから造られたワイン。

2022年で3年連続でサボテンの果肉(シチリア産)を2回葉面散布した。サボテンは果肉に水分を蓄えることで知られており、この植物を使うことでブドウの木に膨大な資源を与えることができる。ブドウの木は見るからに元気になり、また1カ月間暑さと戦う準備を整えるようですごい力を発揮して彼らも驚いている。

気候の変化が激しいと、必然的にワインに影響が出る。それが彼らの仕事の素晴らしさだと言っている。すべてが人間や化学に依存しているわけではなく、自然、そのリズム、そして自然が私たちに何を与えようとしているかに左右されるのである！

🍷 テイスティングコメント 🍷

輝きのあるレモンイエロー。
白い花やグレープフルーツ、さらに洋梨や、レモングラスなどのハーブ感。
塩味もあり、とても瑞々しく、キレのある酸がありながら蜂蜜レモンのような余韻が続きます。
密度があり、奥行きのある立体的な味わい。