

Les Petits Cailloux blanc 2022

プティ・カイユ・ブラン 2022



品種: グロロー・グリ60%
シュナン・ブラン40%(レモン・ツリーと同じ葡萄)

タイプ: 白

樹齢: グロロー・グリ…40年 シュナン・ブラン…9年

アルコール度数: 11.5%

土壌: シストと粘土質

栽培: 有機栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 20mg/L 添加

発酵/熟成: ダイレクトプレスで、タンク内にて5ヶ月間のシュール・リー熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ステファンは2002年に植物を専門とした農家学校を卒業し、そのまま6ヶ月間にオランダ、そして1年間オーストラリアでワインについて学び、様々な生産者を訪れます。その後、6年間パリの広告会社で営業マンとして働きますが、2008年、30歳を迎える年に会社を辞め、生まれ育ったアンジエへ戻ります。

2008年から2010年の間、ステファンはブドウ畑を購入し、畑作業をしながら、自然派ワインを扱っているカビスト、『ワイン・ノット』で働きます。2009年にはファースト・ビンテージをリリース。2011年に本格的にワイン造りに専念し、今では7Haの畑を一人でビオ栽培で実行しています。

とてもアロマティックなグロロー・グリと、酸味が利いたシュナンを合わせることで、飲みやすしつつも、ガストロノミー的なワインを造りたかったのです。

『Les Cailloux』とはシュナンが植えてある区画名です。

🍷 テイスティングコメント 🍷

レモンイエローの色調。

グレープフルーツやピーチなどのフレッシュな果実味が香ります！

ほんのりと清涼感のあるハーブや白コショウのきめ細かなスパイス感。

塩味とグロロー・グリほろ苦さ、シュナン・ブランのキリっとした酸味のバランスが素晴らしく、ミネラル感がはっきりと伝わってくる綺麗な味わい。