

La Dame de Jean Faux

La Dame de Jean Faux 2020



品種: メルロー/カベルネ・フラン

タイプ: 赤

樹齢: 35年

アルコール度数:

土壌: 粘土石灰質

栽培/認証: ビオダイナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 熟成中と瓶詰前に少々

発酵/熟成: 収穫した葡萄を全房にて、区画ごとに分けて醸造。1日3回のルモンタージュを行いながら、25日間発酵させ、その後ソーリー製のオーク樽にて14ヶ月間の熟成。14ヶ月後に全ての樽をアッサンブラージュし、6ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ワイン熟成用の樽メーカーとして著名な「ソーリー」の経営者の一人であるパスカル・コロット氏。彼は、仕事の関係でフランス中のワイナリーを相手に「樽熟成のノウハウ」を極めてきたため、当然のごとくワインマニアになりました。特にブルゴーニュの生産者達から聞く細かな注文やリクエストに答えるうちに、「テロワールごとに作るブルゴーニュワイン」に引き込まれていったそうです。そして「いつか自分もこのようなワイン造りをしたい」と考え始めました。なぜならボルドー地方には、ブルゴーニュのように区画ごとの土壌の違いに応じた個性を表現するワインがなかったからです。樽熟成のプロを大いに引きつけた「テロワールワイン」を実現するには、「天然酵母」で発酵する、すなわち「農薬を使わない『自然な栽培』」が欠かせません。たくさんのワイナリーを見てきた経験があったからこそ、ボルドー的な技術重視の既成概念にとらわれないワイン造りを実現させました。もしワイナリーの家系に生まれて一つのワインだけしか知らなければ、思いつかなかった「自然なワイン造り」をする蔵元が誕生しました。

🍷 テイスティングコメント 🍷

シャトー・ジャン・フォー特有の魅力的なタンニンの滑らかさがありながら、ジューシーで飲みやすく、余韻も長い、非常にコストパフォーマンスのよい仕上がりです。シャトー・ジャン・フォー特有の魅力的なタンニンの滑らかさがありながら、ジューシーで飲みやすく、余韻も長い、非常にコストパフォーマンスのよい仕上がりです。