

Les Sauvageons 2022

レ・ソヴァージュオン・ルージュ 2022



- 品種: ガメイ100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 45年
- アルコール度数: 14.0%
- 土壌: 粘土石灰質、ローム質
- 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 🍷

深い赤紫色。

スミレの花や、スグリ、ブラックベリーなど小粒の黒い果実味。

時間の経過とともに、バナナ、クローヴなどのスパイスやタバコの葉、ビターチョコレート、樽由来のロースト香などのニュアンスが現れてきます。

とてもしなやかな口当たり。カテキンのような緻密なタンニンがしっかりと感じられます。