

MUGUREL 2020

ムグレル 2020



品種: サンソー カリニャン

タイプ: 赤

樹齢: 50~60年

アルコール度数: 13.0%

土壌: 石灰質

方向: 西向き

栽培: 有機栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: サンソーは全房のまま短めのマセラシオン、カリニャンはダイレクトプレス。ステンレスタンクを用い発酵。マロラクティック発酵後、6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ドメーヌの名は、フランスの詩人、ジャン・コクトーの、「L'absurde génie de fleurs=花は理屈のない素晴らしさ、そして才能」という詩の一節を引用。都会人でありながら自然に憧れをもち、観察し続けたコクトーの生涯と自分たちを重ね、さらに花のように香り、まるで天空に舞うように軽くエレガントなワインを造りたいという思いも込めてこのドメーヌ名としました。

🍷 テイスティングコメント 🍷

わずかに濁りのあるルビーレッド。木苺、イタリアンパセリなどのハーブ感から始まります。香りが開いてくるとグレープ味のガムや(ファクタのような)炭酸飲料の甘やかな果実味が一気に広がります。

また、百合の花の華やかな香りや、シナモンやクローブ、アニスやホワイトペッパーのようなスパイシーさが鼻を抜けていきます。

黒酢を思わせる揮発酸がほのかに感じられますので、白身魚の甘酢あんかけ、酢豚、チンジャオロースやエビチリなどの中華料理から、ヤムウンセンなどエスニック料理ととても合いそうです！