

Késako 2021

ケサコ 2021

品種: マカブー100%

タイプ: 白

樹齢: 50年

アルコール度数:

土壌: シストとシルトを含んだ泥土質

方向: 北/南向き

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: 直接圧搾。4~5時間の圧搾、そして24時間の澱引き。木製樽に一部、そして500Lの砂岩アンフォラにて10ヶ月間の熟成。瓶詰め前1か月前に澱引き、清澄無し、フィルター使用無し、SO2無添加。

🍇 ストーリー 🍇

パトリスがワインの世界に入ったきっかけは、ティエリー・アルマンやダール&リボ、エルヴェ・スオーといった自然派ワインの巨匠たちとの出会いであった。彼は新たな挑戦に挑み、38歳の時にブドウ栽培を学び始める。経済的にも購入しやすいルシヨンでカリニャンの区画を見つけ、2006年にドメーヌを設立。自分のワインを造り始めるものの、同時にエドゥアール・ラフィット、ジャン・ルイ・トリブレ、又シリル・ファルのもとでも働いていた。そして2015年に完全に独立。大人しい性格、及び完璧主義者なパトリスは、『何があっても、毎年ワインを生み出そう』という哲学的かつ園芸的なアプローチで仕事に取り組んでいる。

🍷 テイステイングコメント 🍷