

A BOUT 2022

ア・ブー 2022



- 品種: アブリュウ50% カベルネ・フラン50%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 30年
- アルコール度数: 12.5%
- 土壌: シスト
- 方向: 東向き
- 栽培/認証: 有機栽培 / ナチュラル・エ・プログレ
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: グラスファイバー製のタンクを使用。
全房のままの葡萄を2日間マセラシオンカルボニック。
その後、6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ドメーヌの名前はル・レザン・ア・プリュム。レザンは「葡萄」、プリュムは「羽」という意味で、奥さんのジュリーが新聞記者でもあり、ワインについていろいろな記事を書くことから、プリュムは羽(羽ばたく葡萄)でもあり、万年筆(昔の万年筆は鳥の羽だった為)という意味も込めてその名前にしました。

非常に希少なアブリュウという品種を100%使用したワイン。
(オリジナルは南西地方。果肉も真っ黒でガメイへの補助品種としてロワールでも栽培されている。)

ワイン名はアブリュウの頭文字を取って付けたものです。(Abouriou ⇒ A bout)
ブドウの品種「A Bout」を使った言葉遊びで、誰も知らないセパージュを思い出そうとすることと、収穫の最後に回収され、エネルギーがOUTになるからです。

貴重な品種の味わいを発見できる素晴らしいワインです。

🍷 テイastingコメント 🍷

わずかに濁りのあるルビーレッド。

赤い花、野苺などの果実味。梅のようなニュアンスも感じられます。

キノコ出汁のような旨味がしっかりと感じられる涼しげな味わい。

今回はカベルネ・フランをブレンド。