

# L'Insouciance 2021

## ランスシアンス 2021



- 品種: シヤスラ100%(Marin)  
タイプ: 白  
樹齢: 30年  
アルコール度数: 10.5%  
土壌: 粘土石灰質  
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: 除梗した葡萄をファイバータンクを使用し、5日間のマセラシオン後にプレス。その後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 🍷

濁りのあるやや濃いめのレモンイエロー。抜栓直後は鉱物的なミネラル感に覆われています。  
とても瑞々しい日向夏のような爽やかな和の柑橘の果実味。やや粘性があり、ほんのりとハーブや蜜っぽさも感じられます。

時間の経過とともに、洋梨やリンゴのコンポートのようなニュアンスや、シナモン、白コショウなどの細かいスパイス感も現れてきます。

レモンやライムのようなシトラス系のシャープな酸と余韻。  
とても立体感のある味わいです。