

# ANATHEME BLANC 2021

## アナテム・ブラン 2021



- 品種: ユニ・ブラン60%、ヴィオニエ40%
- タイプ: 白
- 樹齢: 70年
- アルコール度数: 12%
- 土壌: シリカを含んだ粘土質と、砂岩質
- 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: 全房のまますべての品種を混ぜ、ダイレクトプレスした後、ステンレスタンクを使用し発酵。  
その後、木樽とステンレスタンクを用い、6ヶ月間のシュール・リー熟成。

## 🍇 ストーリー 🍇

『アナテマ』はギリシャ語で、「聖絶・滅ぼす」と意味し、『社会には良くない』という事を示しています。過去50年のラングドックでは、ローカルの品種が徐々に減少し、人気の高い品種で植え替えられています。

グルナッシュ・ブランも美味しいけれど、ユニ・ブランやテレット、カリニャン・ブランを馬鹿にしてはいけないと思い、このキュヴェ名に。

## 🍷 テイスティングコメント 🍷

濁りのあるイエロー。  
枇杷やレモンピールのようなビターな果実味に、海水のようなヨード感が溢れています。  
温度上昇と共に、カスタードクリームのような樽香も現れてきます。  
口に含むと、まるで生牡蠣を食べたような塩っ気や鉄っぽさなどミネラル感があり、貝出汁のような旨味もたっぷり。  
それらをレモン、ライムなどシトラス系のキレのある酸味がさっぱりと引き締めてくれるようです。  
アフターにはスモーキーなニュアンスがありますので、焼き牡蠣や野菜のグリエ、焼き鳥などとても相性が良さそうです！  
抜栓直後はやや還元していますが、空気に触れるとすぐにほぐれてきます。