

En Vrille 2023

オン・ヴリーユ 2023



品種: シャルドネ100%

タイプ: オレンジ

樹齢: 50年

アルコール度数: 11.8%

土壌: 小石を含む粘土石灰質

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: ダイレクトプレス。ファイバータンクにて2023年のシャスラの搾り滓と共に2週間のマセラシオン。発酵後、木樽にて13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の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 🍷

熟したパイナップルや、バナナなどの濃密な果実味に、オレンジピールや、樽由来のバニラエッセンスのようなビターなニュアンス。緻密なタンニンとキリっとした酸味が全体を引き締めます。爽やかな余韻のあるマセラシオンワイン。