

Coup d'Folie Fleurie 2021

クー・ド・フォリー・フルーリー 2021



- 品種: ガメイ100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 5年~50年
- アルコール度数: 11.5%
- 土壌: 砂質の花崗岩
- 方向: 南向き
- 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: 収穫した葡萄を8度から10度に冷やし房まるごとマセラシオンカルボニック。
14日間コンクリートタンクで発酵後、2/3はコンクリートタンク、1/3は古い木樽を用いて7か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

直訳すると「Coup de folie」とは「正気ではない」という意味で、ここでは軽はずみの行動「やっちゃうか?!」という意味を表す。普段の日常の中、友人や家族と過ごしている際、ふと「一本開けない?」「開けちゃおっか!」という気持ちにさせる、素直にワインを楽しみたくなるような味わいとなっています。

🍷 テイスティングコメント 🍷

わずかに紫がかった赤色。粘性があります。
食べ頃を迎えたさくらんぼや、苺のシロップのような甘みを感じる香り。そこに清涼感のある青山椒のような緻密なスパイス感が現れます。
瑞々しく、とてもシルキーな舌触り。旨味もたっぷり。檜やシナモンなどのスパイスが溶け込んでおり、時間の経過とともに複雑味を増していきます。
そして葡萄のグミのような甘い香りの余韻が長く続きます。
サンタムールよりも重心は低く、抜栓2日目以降さらに香りが開いてきます。非常にスケール感のあるワインです。