

Hydrophobia 2022

イドロフォビア 2022



- 品種: グルナッシュ・グリ50% シャルドネ40% マカブー10%
タイプ: 白
樹齢: 26~30年
アルコール度数: 13.0%
土壌: シスト質、粘土石灰質
栽培: 有機栽培
収穫: 手摘み
酵母: 自然酵母
SO2: 瓶詰めの際に0.6mg/L 添加
発酵/熟成: 葡萄の房まるごと6時間プレス機にかけ、ステンレスタンクで混醸。
そこから400リットルの木製樽に移し替え6カ月間の熟成。
その後さらにステンレスタンクにて1か月の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

『Hydrophobia』とは『水の恐怖』という意味。

私にとって、食事中に水を飲むなんて考えられません。

このキュヴェを造っている初期から、人類の苦痛を表現したラベル、『ムンクの叫び』にしようと考えていました。描かれた絵には、橋の先に立っている人が見えます。彼の顔の表現は、正に食事中に人々がお水を飲んでいるのを見た時に、私が心の中で感じている気持ちです。

🍷 テイastingコメント 🍷

輝きのある濃いめのイエロー。

メロンやバナナなどのリッチでまろやかな果実味。白コショウのような緻密なスパイス感や、わずかにカスタードクリームのような樽のニュアンスがあります。

とても瑞々しく、塩味、旨味ともにしっかり感じられます。

リッチな果実味ですが、青リンゴのような爽やかな余韻、そしてキレのある酸が全体を引き締めてくれ、いつまでも飲み飽きない味わいです。