

# Entre Les Gouttes 2021

## オントレ・レ・グーテ 2021



- 品種: カリニャン75% オーバン25%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 50年
- アルコール度数: 12.0%
- 土壌: 灰色の粘土質
- 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: 全房のままの葡萄をコンクリートタンクを使用し10日間のマセラシオン・カルボニック後、破碎。  
その後、ファイバータンクにて4か月の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

ドメーヌ名のレ・マオとはオキシタンでMauvaise(悪い、劣った)という意味。みにくいアヒルの子の童話から連想し名づけたドメーヌ名です。アヒルは最初のヴィンテージから白鳥として飛び立ったかもしれません。それくらい南仏とは想像できない優しく、エレガントでフレッシュな美味しいワインです。どこで修業することもなく独学でワイン造り上げたヴァンサンセンスには要注目です。

他のキュヴェに使用する葡萄よりも遅く収穫し、より熟したカリニャンとオーバンで造るキュヴェ。「Entre Les Gouttes (しずくの間)」とは雨を避ける、危険をさけるという意味がある。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

濁りのある紫色。やや粘性があります。  
香りから様々なスパイスが感じられます！  
スマイルのアロマに、フレッシュなカシスやブルーベリーなどのジューシーな果実味。

とても瑞々しく、濃いめの色調ながら繊細でウェットなタンニンの軽やかな口当たり。  
徐々に煮詰めたベリーソースの凝縮した果実味も現れます。

パテ・ド・カンパーニュやサラミなどのシャルキュトリーと気兼ねなく飲みたいワイン。  
抜栓直後は少し硬さがありますが、ゆっくりと香りが開いてくれます。