

ANATHEME BLANC 2023

アナテム・ブラン 2023



品種: ユニ・ブラン90%
カリニャン・ノワール10%

タイプ: 白

樹齢: 70年

アルコール度数: 13%

土壌: シリカを含んだ粘土質と、砂岩質

栽培: ビオディナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 40mg/L添加

発酵/熟成: 全房のままの葡萄を初めからブレンドし、ダイレクトプレス。発酵を促すため、ラングロールの「ヴェジャード」のグルナッシュの澱を入れ、ドゥミ・ミュイ樽にて発酵後、ステンレスタンクにて1年間のシュール・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 🍷

レモンの爽やかな柑橘や、パイナップルのような明るくふくよかな果実味。ほんのりとバニラのような柔らかい樽のニュアンス。塩気や旨味、ヨード香がたっぷりと感じられ、心地よい潮風に吹かれているようです。わずかなハーブ感、コーヒーのようなビターなニュアンスのある、まろやかな口当たり。タコとトマト、バジルのマリネのような魚介のおつまみが欲しくなる味わいです！