

Paloma 2022

パロマ 2022



品種: グロー45% ガメイ40%
ピノ・ドニス15%

タイプ: 赤

樹齢: 30年

アルコール度数: 11.5%

土壌: シスト土壌

栽培: ビオロジック栽培

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収穫後アッサンブラージュし、10~12日間のマセラシオン。
ファイバー製タンクにて発酵、熟成。

🍇 ストーリー 🍇

アンジュ近くのサン・ランベールという小さな町の生まれで旧グリオットのセバスチャンやパトリックとも幼馴染！若い頃よりワイン作りには深い興味を持っていました。2006年頃に遊び感覚で初めて少量のペティヤンを造ったのが始まりで毎年ほんの小さな区画を買い足してきました。現在は約3haの畑を所有しています。

しばらくは自身のワイン作りだけでは生計を立てることはできず、ルネ・モスなどの元で働きながら理想のワインを追い求めてきましたが2014年ようやく自身のワイン造りに集中できるようになりました。

口調も穏やかで、一つ一つ丁寧に説明をするその姿はまさに誠実そのもの。真面目で温厚な雰囲気は彼のワインにもよく表れています。

2022年は乾燥と暑さが続き、酸味が少なかったため、早めに収穫をし、バランスを考えてアルコール度数は11.5%を越さないよう調整しました。

🍷 テイastingコメント 🍷

艶やかなルビーレッド。
まさにバラの香水。色気のある赤いバラのアロマがグラスから溢れ出てきます。

さらにフランボワーズやレッドチェリーなどの甘みと酸味の合いまった赤い果実味や、わずかなスパイス感。とても瑞々しく、ミネラル感、旨味も溢れます。

とても滑らかな喉越し。グリオットのようなキュートな酸と清涼感のある余韻があります。