

Ca me 2021

サ・ム 2021



品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%

タイプ: オレンジ

樹齢: 46年

アルコール度数: 11.5%

土壌: シレックスを少し含んだ粘土質

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: 3分の2は全房のままの葡萄を、3分の1は樹齢60年の葡萄のプレスジュース。グラスファイバー製タンクを使用し3週間のマセラシオン。その後、3分の2はフードル樽、3分の1はバリック樽を用いて熟成。

🍇 ストーリー 🍇

この区画は、昔サミュエル・ブレ氏が醸造していたので、あだ名の『サム』と名付けました。彼は今でもアルデツシュで自然派ワインを造っています。

又、『Ca me.....』はフランス語のワン・フレーズで、それぞれ自分の言葉でワイン名を埋められるので、面白いと思われ名付けられました。例えば、『Ca m'enchante』=『嬉しいな』、『Ca me fait rever』=『夢みたい』、『Ca m'embete』=『厄介だな』、などなど。パイナップルやパッションフルーツのようなエキゾチックなフルーツのアロマ満載の癖になるオレンジ系ワインです。

🍷 テイスティングコメント 🍷

わずかに濁りのある、明るいベッコウ色。

パッションフルーツやアプリコット、パイナップルのコンフィなど豊かな果実味。さらにレモンティ、さらにローズマリーのようなハーブのニュアンス。

わずかですが、キャラメルキャンディのような要素も感じられます。

豊かでまろやかな骨格に、エキゾチックなフルーツのアロマを支えるようなほど良い苦み。そして爽やかな柑橘系のような酸と余韻。

全てのバランスがとても良く取れています。例年よりもタンニンは細かく、軽やかな味わいです。