

Chaos suprême OLIVIA 2020

カオス・シュプリーム・オリヴィア 2020



品種: ガメイ100%
タイプ: 赤
樹齢: 45年と70年
アルコール度数: 12.5%
土壌: 砂質の花崗岩
方向: 東向き
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: 8~10°Cに冷やした葡萄を全房のまま醸造。コンクリートタンクを使用し20日間醸した後マロラクティック発酵。45年のブドウは225Lの古い木製樽で8ヶ月間の熟成。70年のブドウはドミ・ミュイ(50%)と300Lの木製樽で8ヶ月間の熟成。その後更に10ヶ月間の瓶内熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ヤンがドメーヌに戻ってきた時に仕込んだ初のワインで、醸造中に冷蔵庫やプレス機、運搬機など次々と故障した事から「カオス=混乱」というキュヴェ名を付けた。

2020年は愛娘オリヴィアちゃんが生まれた年のため、その名を記した特別キュヴェ。

🍷 テイスティングコメント 🍷

深みのあるルビーレッド。

赤い花やラズベリーなどの明るめな果実味に、甘草などのスパイスの香りが広がります。

口当たりはとても柔らかく、熟したダークチェリーのようなフレッシュでジューシーな味わい。そこに、しみじみとした旨味が感じられます。

ベリー系のフルーツティーのような上質な余韻が長く続き、繊細で上品な仕上がりとなっています。

果実味、酸味、旨味、すべてのバランスが綺麗に整った素晴らしいワインです。