

# Hydrophobia 2021

## イドロフォビア 2021



- 品種: グルナッシュ・グリ50% シャルドネ50%
- タイプ: 白
- 樹齢: 26~30年
- アルコール度数: 13.0%
- 土壌: シスト質、粘土石灰質
- 栽培: 有機栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 瓶詰めの際に0.6mg/L 添加
- 発酵/熟成: 葡萄の房まるごと6時間プレス機にかけ、ステンレスタンクで混醸。そこから400リットルの木製樽に移し替え6カ月間の熟成。その後さらにステンレスタンクにて1か月の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

『Hydrophobia』とは『水の恐怖』という意味。

私にとって、食事中に水を飲むなんて考えられません。

このキュヴェを造っている初期から、人類の苦痛を表現したラベル、『ムンクの叫び』にしようと考えていました。描かれた絵には、橋の先に立っている人が見えます。彼の顔の表現は、正に食事中に人々がお水を飲んでのを見た時に、私が心の中で感じている気持ちです。

### 🍷 テイastingコメント 🍷

わずかに濁りのある黄金色。

食べ頃を迎えたパイナップルや黄桃などのフレッシュな果実味。

白コショウなどの細かなスパイスや、ミルクキャラメルのような甘やかなニュアンスも感じられます。

塩味などのミネラル感もたっぷりと感じられ、昆布出汁のような旨味も乗っています。

空気と触れるとタルトやシナモンなどの要素も現れ、まるでアップルパイのようなふくよかな雰囲気香りへと変化していくようです。

リッチな香りですが、キレのあるシトラス系の酸が引き締めてくれていますのでスイスイ楽しめる味わいとなっています。