

# Déferlante Blanc 2021

## デフェルラント・ブラン 2021



品種: サンソー50% シュナンブラン30% ユニブラン20%

タイプ: オレンジ

樹齢: サンソー30年 シュナンブラン37年 ユニブラン20年

アルコール度数:

土壌: サンソー…シスト質 他…粘土石灰質

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 瓶詰前に1gr 添加。

発酵/熟成: 房のままの葡萄を使用。  
サンソーとシュナンブランはダイレクトプレスし、  
ユニブランは15日間のマセラシオンをし、ルモンタージュを  
少々行う。  
全て圧搾し、熟成前にブレンド。  
グラスファイバー製タンクとステンレスタンクを用いて発酵、  
そして3.5か月間の熟成。

## 🍇 ストーリー 🍇

オリヴィエは大学時代、法律を学びながらニースの人気自然派カーヴ、ラ・パー・デ・ザンジュで働き、その後ティエリー・アルマンやフィリップ・ヴァレット、フレデリック・リヴァトンなどから栽培、醸造を学び、3年後、自分のドメーヌを立ち上げました。

ワインが美味しいのはもちろんですが、底抜けに明るい性格もまた魅力で彼の周りにはいつも人が集まってしまう、まさに太陽のような存在として自然派ワインの世界を盛り上げています。

このキュヴェはリムーにいる親友、エティエンヌ・フォール氏と共に造り上げたもの。  
キュヴェの名前「デフェルラント」は岸にしぶきを上げながら押し寄せる波を意味します。

## 🍷 テイスティングコメント 🍷

フレッシュな白桃やスモモ、熟れる前のマンゴーの果実味。  
徐々にオレンジのような柑橘の果実味へと変化していきます。  
ほんのりと塩味を感じるようなミネラル感に、貝の出汁のような旨味も乗っています。

マセラシオンワインですが、タンニンは優しく、口当たりはとてもまろやか。爽やかな酸味のあるワインです。  
柑橘を使ったサラダや、あさりの酒蒸しなどとも相性が良さそうです。