

Les Petits Cailloux blanc 2021

プティ・カイユ・ブラン 2021



品種: グロー・グリ60%
シュナン・ブラン40%(レモン・トゥリーと同じ葡萄)

タイプ: 白

樹齢: グロー・グリ...40年 シュナン・ブラン...9年

アルコール度数: 11.5%

土壌: シストと粘土質

栽培: 有機栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO₂: 瓶詰めの際に20mg/L 添加

発酵/熟成: 手摘みで収穫した葡萄を房まるごとプレスシタンクにて1日ダブルバージュ。
ステイラージュしたものを発酵させ、その後は5か月間のシュールリー熟成というシンプルな発酵スタイル。

🍇 ストーリー 🍇

ステファンは2002年に植物を専門とした農家学校を卒業し、そのまま6ヶ月間にオランダ、そして1年間オーストラリアでワインについて学び、様々な生産者を訪れます。その後、6年間パリの広告会社で営業マンとして働きますが、2008年、30歳を迎える年に会社を辞め、生まれ育ったアンジエへ戻ります。

2008年から2010年の間、ステファンはブドウ畑を購入し、畑作業をしながら、自然派ワインを扱っているカビスト、『ワイン・ノット』で働きます。2009年にはファースト・ビンテージをリリース。2011年に本格的にワイン造りに専念し、今では7Haの畑を一人でビオ栽培で実行しています。とてもアロマティックなグロー・グリと、酸味が利いたシュナンを合わせることで、飲みやすしつつも、ガストロノミー的なワインを造りたかったのです。

『Les Cailloux』とはシュナンが植えてある区画名です。

🍷 テイスティングコメント 🍷

輝きのあるイエロー。
青リンゴやセージなど清涼感のあるハーブの香りや、リモンチェットのようなビターなニュアンス。
白コショウのようなきめ細かなスパイス感。
口に含むとレモンやライム系のキレのある酸に、塩ミネラル感。ふくよかな酸とスパイス感がとても良いアクセント！
蜂蜜レモンのような余韻が長く続きます。