

# L'Insouciance 2020

## ランスシアンス 2020



- 品種: シヤスラ100%
- タイプ: 白
- 樹齢: 年
- アルコール度数: 10.5%
- 土壌: 粘土質
- 方向: 南東向き
- 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: 房のままの葡萄をダイレクトプレスし、ファイバー製タンクを用い2~3週間醸した後発酵。その後12か月間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

『ラ・ヴィーニュ・ソヴァージュ』は2018年に設立されたドメーヌ。オート・サヴォワ県、トノン・レ・バン村の近辺に広がるレマン湖の斜面に位置しています。

スイスでワイン造りを学んだあと、フランスのオート・サヴォワ県に戻ってきたダヴィッドは地元のドメーヌでワイン造りの経験を積みます。当時は0.15haの畑を栽培。そして徐々に周りの畑を買い取り、今では2Haの畑を所有。

ダヴィッドはワイン造りをする前からヴァン・ナチュールを好んで飲んでいました。『確実にナチュラルワインを造る！！畑で行われたすべての作業がワインから表現され、皆さまに感じとらえて貰いたい！』というのが彼の信念。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

わずかに濁りのある、グリーンがかった薄いイエロー。少し粘性があります。レモンやゆずなどの控えめな柑橘系の果実味。レモングラスやベルベーヌなど、柑橘のニュアンスのあるハーブの香り。徐々にレモンピールや白コショウなどのきめ細かいスパイスなど、様々な要素が現れてきます。とてもミネラル感に溢れ、昆布だしのような旨味とすだちのような清涼感とキレのある酸のバランスがとても素晴らしいです！シヤスラの新しい可能性を感じる、非常に奥行きのある白ワインです。