

Le Mas au schiste 2020

ル・マゾ・シスト 2020



- 品種: シラー グルナッシュ カリニャン
を3分の1ずつ
- タイプ: 赤
- 樹齢: 70年
- アルコール度数: 13.0%
- 土壌: シスト
- 栽培/認証: ビオロジック栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 20mg/L 添加
- 発酵/熟成: ステンレスタックを用い、全房のままの葡萄を80%、除梗したものを20%アッサンブラージュし3週間の発酵。その後古樽にて1年間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

当主ジャン＝マリー・ランバールはプロヴァンスの農家出身。葡萄畑は2003年から有機的に管理されています(10年後に認証取得)。これはあくまでもワインの品質のためではなく、環境を傷つけない方法で栽培したいという彼の哲学に基づいて行われています。

息子マルソーが誕生した1996年、シスト土壌と急な斜面に魅了され、サン・シニアン地区の小さな村ベルルーの土地を購入しました。「私はシストがワインに与える乾燥したバラの花びらの細かい香りが好きなんだ。アルコール度数が低くてみんなが楽しく飲み心地の良いワインを生み出すために丘の中腹で葡萄を栽培しているよ。」と彼は語ります。

ワイン名の「マゾ・シスト」は、産地とシスト土壌の言葉遊び。

🍷 テイスティングコメント 🍷

深みのある濃い目の紫色。
カシスやブルーベリーのコンフィチュールのような上品な果実味。
スーボワ、たばこの葉のニュアンスもあり、香りから、瑞々しさ、複雑味、奥行きが感じられます。
しっかりとしたタンニンが溶け込んでおり、とても丸みのある口当たり。
粘性もあり、スワリングをするとさらに奥行きが増していきます。
ふくよかな酸とミント系の清涼感が全体をエレガントにまとめています。
グランヴァンに匹敵する味わいです！
牛ほほ肉の煮込みや、ビーフシチューなどと良く合いそうです！