

Déferlante Blanc 2022

デフェルラント・ブラン 2022



品種: クレレット50%(アクセル・プリュファアの葡萄)
サンソー50%

タイプ: オレンジ

樹齢: 30年

アルコール度数: 13%

土壌: サンソー…シスト質

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10mg/L添加。

発酵/熟成: 房のままの葡萄を使用。
サンソーはダイレクトプレスし、
クレレットは7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を使用し発酵、そして2.5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 🍷

ほのかにピンクがかったサンセットオレンジ。

白い花のアロマに、瑞々しくフレッシュなピーチネクターの果肉感を思わせる果実味。柑橘系の要素もあります。

はまぐりやホンビノス貝の出汁のような、海の旨みを凝縮したような味わい。

新鮮な桃をかじったような爽やかな酸と緻密なタンニンがあり、後味にも塩っ気や、桃の余韻が感じられます。