

Les Petits Cailloux rouzé 2021

プティ・カイユ・ルーゼ 2021



- 品種: グロロー・グリ100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 9年
- アルコール度数: 12.0%
- 土壌: 赤いシストと赤い粘土質
- 栽培: 有機栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- 発酵/熟成: 全房のままの葡萄を半分はダイレクト・プレスし、もう半分は7日間のマセラシオン・カルボニック。
アルコール発酵後にブレンドし、5か月間繊細な澱と共に熟成。

🍇 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。

ワイン名の「ルーゼ」とは、赤ワインの「ルージュ」と「ロゼ」を掛け合わせた言葉。まさに薄い赤とロゼの間のようなワインです。

🍷 テイスティングコメント 🍷

鮮やかな薄めのルビーレッド。
ストロベリーのコンポートのようなキュートな赤い果実味が広がります！
黒コショウなどの細かなスパイスやミントなどハーブのニュアンスも感じられます。
口当たりはなめらか。全体的に酸は穏やかですが、最後にキュッと感じるさくらんぼのような甘酸っぱい酸が軽快さと飲み心地の良さに繋がります。
キュートな果実味をストレートに感じることでできるワインです。