

Le Petit Salé 2021

ル・プティ・サレ・ブラン 2021



品種: クレレット50% ユニ・ブラン30%
ロール20%

タイプ: 白

樹齢: 10年~60年

アルコール度数: 12.5%

土壌: 小石と火打石が含まれた粘土石灰質

方向: 北西向き

栽培/認証: ビオダイナミ栽培 /



収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 45mg/L 添加

発酵/熟成: 全房のままプレス機にかけ果汁のみをステンレスタンクもしくはコンクリートタンクにて発酵。
発酵温度は常に18度から23度に保つ。
同じく上記の2つのタンクにて5か月間の熟成を行い瓶詰。

🍇 ストーリー 🍇

現当主のレイモンド＝ヴィルヌーヴはブルゴーニュのモメサンでワイン造りを学び、95年にプロヴァンスに戻ってからは、ビオダイナミにて畑の栽培を行っています。

すり鉢状に広く広がる地形に、土壌は粘土石灰質の構成となっています。北や北西向きに位置する畑が多く、そのおかげで太陽の影響を多く受け無いことや、標高の高さゆえの激しい寒暖の差が、ワインにフレッシュ感やきれいな酸を残します。まさにこれがロックフォールの透き通るような透明感のあるワインを生み出す秘密の一つでもあります。

このキュヴェは、プロヴァンス地方のクレレットの別名が“Le Sale”であることから名付けられました。ロックフォール特有の石灰岩土壌からくるミネラル感を感じる白ワインです。

🍷 テイastingコメント 🍷

グリーンがかった薄いイエロー。
フレッシュなリンゴや白桃のアロマ。わずかに白コショウなどのスパイスも感じられます。
鉱物的なミネラル感が溢れるようです。グレープフルーツのような柑橘系の酸や塩味も感じられますが、例年よりもやや丸みのある印象です。
キンキンに冷えた状態でも楽しめますが、温度帯が上がってもとても美味しいです！