

Déferlante Rouge 2022

デフェルラント・ルージュ 2022



品種: サンソー40% メルロー20%
ユニ・ブラン20% カリニャン20%

タイプ: 赤

アルコール度数: 13%

土壌: サンソー…シスト質 他…粘土石灰質

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: メルローをダイレクトプレスし、カリニャンとユニ・ブランは全房で10日間マセラシオン。デフェラント・ブランからサンソーを追加。グラスファイバー製タンクにて6~7ヶ月間の熟成。

🍇 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」は岸にしづきを上げながら押し寄せる波を意味します。

🍷 テイastingコメント 🍷

濁りのあるルビーレッド。

赤い花、苺などの赤くチャーミングな果実味が広がります！

徐々に上質なダーズリンやターメリックなどのスパイス感が現れ、どこかオリエンタルな雰囲気。

タンニンはきめ細かく、苺のコンフィチュールのような甘美な余韻が続きます。

果実の甘みと華やかさのバランスが絶妙なワインです。