

ANATHEME BLANC 2022

アナテム・ブラン 2022



- 品種: ユニ・ブラン90%
カリニャン・ノワール10%
- タイプ: 白
- 樹齢: 80年
- アルコール度数: 12%
- 土壌: シリカを含んだ粘土質と、砂岩質
- 栽培: ビオダイナミ栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 全房のままの葡萄をはじめからブレンドし、醸造。
ダイレクトプレスし、ドゥミ・ミュイを使用し発酵。
その後、ステンレスタンクにて1年間のシュール・リー
熟成。

🍇 ストーリー 🍇

『アナテマ』はギリシャ語で、「聖絶・滅ぼす」と意味し、『社会には良くない』という事を示しています。過去50年のラングドックでは、ローカルの品種が徐々に減少し、人気の高い品種で植え替えられています。

グルナッシュ・ブランも美味しいけれど、ユニ・ブランやテレット、カリニャン・ブランを馬鹿にしてはいけないと思い、このキュヴェ名に。

🍷 テイスティングコメント 🍷

濁りのあるイエロー。

レモンやグレープフルーツなどの柑橘の果実味に、海を感じるヨード香。

温度上昇と共に、ほんのりとカスタードクリームニュアンスも感じられます。

口に含むと、まるで生牡蠣を頬張ったような塩っ気や鉄っぽさなどミネラル感が溢れ、シトラス系の酸味が全体を引き締められています。

ティエリーの自宅でいただいた生牡蠣とも相性抜群でした！是非お試しください。