

Hydrophobia 2023

イドロフォビア 2023



品種: グルナッシュ・グリ50%
シャルドネ40%※買い葡萄 マカブー10%※買い葡萄

タイプ: 白

樹齢: 26~30年

アルコール度数: 13.0%

土壌: シスト質、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: 葡萄の房まるごと6時間プレス機にかけ、ステンレスタンクで混醸。
発酵後、木製樽にて6カ月間の熟成。
その後さらにステンレスタンクにて1か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

『Hydrophobia』とは『水の恐怖』という意味。

私にとって、食事中に水を飲むなんて考えられません。

このキュヴェを造っている初期から、人類の苦痛を表現したラベル、『ムンクの叫び』にしようと考えていました。描かれた絵には、橋の先に立っている人が見えます。彼の顔の表現は、正に食事中に人々がお水を飲んでいるのを見た時に、私が心の中で感じている気持ちです。

🍷 テイスティングコメント 🍷

濁りのあるレモンイエローの色調。

フレッシュなパイナップルなどの明るい果実味に、まろやかなカスタードのような樽のニュアンス。

ふくよかな味わいながら、さわやかな酸と塩気があり、軽快な飲み心地のワイン。

温度上昇とともに重心が低くなっていきますので、アペリティフから魚、白身の肉料理までボトル1本通して楽しめる懐の広いワインです。