



les éphémères

レ・エフェメール

ASSEMBLAGE DE ROUGE 2022 アッサンブラージュ・ド・ルージュ

次期当主エミール・パスキエ氏による新プロジェクト
CH. GAUDRELLE のブドウから造られる特別キュヴェ。

格付: Vin de France
年産数: 1,000-2,000 本
今回日本入荷: 960 本
瓶詰: 2023.04.15

度数: 13%

【ブドウ】

品種: Pinot Noir 30%, Grolleau 35%
Cabernet Franc 30%, Chenin 5%
リュ・ティ名: 複数のリュ・ティのブレンド
栽培面積: — / 畑向き: 台地
土壌: 粘土石灰岩+沖積層
畑標高: 50 ~ 120 m
平均樹齢(2023年時): 50年
剪定法: ギュイヨ・プ・サル+ゴブレ
密植度: 6600 本/ha
平均収量: 30 hl/ha / 収穫: 手摘収穫
BIO 認証: 未認証 / 農法: Bio 転換中

【醸造】

除梗: 無
発酵タンク: ステンルスタック
低温浸漬: 低温浸漬有 23 日間
マロ発酵: 有
発酵期間: 1.5 ヶ月
発酵温度: 12° - 16°
酵母: 自生酵母
新樽比: 新樽無
熟成期間: 500L 樽で 7 ヶ月
SO2 添加: 無
バックラベルには Contains sulphites(亜硫酸塩を含む)と記載されていますが
これは自然由来のもので人為的な添加は行っていません。
フィルター: 無濾過 / コラージュ(清澄): 無清澄
熟成可能年数: 2~5年
特徴: フルティで楽しいワインで、後味はやや苦味とタンニンがあります。2年以内に楽しむワインです。

バックラベル表記: 粘土石灰質土壌。
23 日間低温で発酵前マセラシオン。500リットルの樽で 7 ヶ月間熟成。
濾過、SO2 無でホドリング。

有機栽培認証申請中

新井順子氏評: 収穫後直ぐにプレスした CF 25%、同じく直ぐにプレスしたシュナン、グロ、Pinot Noir 30%は房のままタンクの温度を 4 度に保ち 22 日間マセラシオン、そしてプレス。この 3 つをブレンドして 500ℓ の古い樽 2 つで熟成しました。とても綺麗なまるで Jura のようなワインです。凄く美味しくて吃驚です。若いエミールがしょっぱなからこんな素晴らしいワインを造るなんて!!!2000 本しかないの、日本向けに最大限予約しました。SO2 一切無



LES EPHEMERES

ASSEMBLAGE DE ROUGE 2022

Grolleau (35%), Pinot Noir (30%), Cabernet Franc (30%) et Chenin Blanc (5%) sur sol argilo-calcaire. Macération pré-fermentaire à froid pendant 23 jours. Elevage en barrique de 500 L pendant 7 mois.
Vin mis en bouteille sans filtration ni SO2

Vin de France 

Product of France - Produit de France
Mis en bouteille par EMB37203E
37210 ROCHECORBON
750 ml
Contains sulphites - Contient des sulfites - FAR2022 13% alc. by vol.