

LE CLOS DE LA SOIF

ル・クロ・ド・ラ・ソワフ

AU PIF (2022)

VIN DE FRANCE

オー・ピフ

年代: 2022 年産 (年代記載無/年代判別用ラベル記載 Lot No. 0122(2022 年産 Lot 01))

品種: 60% GRENACHE NOIR, 40% MOURVÈDRE

タイプ: 赤ワイン SO2 添加: 発酵中 2mg/L 度数: 13.5%

Au Pif は「ランダムに」という意味で、ワインが口語で「le pif」と呼ばれるように、それらをもじった言葉遊び。

区画: Camp del Petayre

土壌: 片麻岩(花崗岩質) Latour de France

畑標高: 300m

平均樹齢: 50-70 年

収穫: 箱を使い手摘み収穫

醸造: 18 日間マセラシオン・カルボニック、圧搾後、ファイバー・タンク熟成。6 ヶ月間。春に瓶詰。

年産数: 1500 本, 日本入荷: 600 本

味わい: カシスの香りを含む果実味たっぷりの、フレッシュで軽い赤ワイン

o 軽い赤

o とてもフルーティでブラックカラントのノート

o 2019 年産は 900 本生産, 2020 年産は 1400 本生産

フロラ "初のソロワイン。"ムルヴェドル"と "グルナッシュ"の自社畑のブドウから造られます。Domaine du Possible や Domaine du Bout du monde のブドウ摘み職人としての仕事と並行して、フロラは日曜日に友人グループと自分のブドウを摘みました。記念すべきファストリスの 2019 年のユニークなヴィンテージは素晴らしいエネルギーに満ちており、少量ながらも口にしたら人々を魅了し、喜ばせることができました。その後のヴィンテージでも品質は向上し続けファンを獲得しています。

'Au Pif'は、ファイバー・タンクで 18 日間マセラシオン・カルボニックを行い、その後プレスしてファイバー・タンクに戻し熟成させました。

大きなブラックベリーのはじけるような味わいに、甘いハーブのようなスパイスのニュアンスが感じられます。果実感が溢れる素敵なワインでたくさんの果実味と口の中のエネルギーが満ちています。天然の炭酸ガスでぴちぴちとしていて、軽いタンニンが心地よいワインです。フルボティのようなワインの風味を味わうこともできますが、マセラシオン・カルボニックによってワインがフレッシュ感に満ちているため、重く乾いた感覚を感じることはありません。少し冷やして飲むのがベストです。じっくり煮込んだ牛肉や野菜のシチューと合わせて下さい。ただ私たち生産者は、何も食べずに飲むのが好きです；)

ワインには少し天然のガスが残っていることがありますが、これはワインを酸化から自然に保護するためのものです。

*マセラシオン・カルボニック (Maceration Carbonic):ブドウをそのままタンクに入れる。発酵はそれぞれのブドウの中心で行われる。

新井順子氏評: 独立前に彼女が 2019 年に初めて醸造した思い出のワイン。8 月下旬ムルヴェドル 40%、グルナッシュ・ワール 60%、18 日間そのままマセラシオンをしてプレス。そしてタンク発酵、通常なら一切 SO2 不使用ですが発酵中 2mg/L 添加。アルコール度数 13 度、ムルヴェドルのようなタンニンのしっかりした品種を、このように果実香華やかな飲みやすいワインにするのは難しいのですが、これはフロラのワインの素晴らしさです。

*ラベル粘着度が弱くラベル端が剥がれ気味のボトルがございます。生産者が 1 本ずつ手貼りで付けているので貼りムラなどが生じている場合もございます。まだ始めたばかりのドメヌで試行錯誤の連続です。存続の為にクラウドファンディングも行っていました。ラベル等に不備が多々あるかと思いますがワインの味わいは最高です。温かい目で生産者さんの成長を見守って頂ければ幸いです。

