



LE CLOS DE LA SOIF

ル・クロ・ド・ラ・ソワフ

SOMNAM'BULLE / PET NUT (2022)

VIN DE FRANCE

ソムナンビュル (ペットナット)

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: 80% GRENACHE NOIR, 10% CARIGNAN, 10% MOURVEDRE
タイプ: 微発泡性ワイン/ペットナット 白, 気圧: 3.6bar
SO2 添加: 発酵中 2mg/L のみ 度数: 12%

SOMNAM'BULLE とは、夢遊病者(SOMNAMBULE)と泡(BULLE)を掛け合わせた言葉遊びの造語。

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: 80 - 100 年
収穫: 箱を使い手摘み収穫

醸造: ダイレクトプレスして果汁をバットに入れます。非常に正確な濃度に達するまで、発酵は毎日注意深く監視されます。発酵中の果汁を瓶詰めしません。発酵はそこで終了し、有名な泡が発生します。テゴルジュマン前にスラットで6ヶ月熟成。
年産数: 1,500 本, 日本入荷: 360 本

味わい: 美しい泡立ちのフレッシュでナチュラルなスパークリングワイン。何度でも飲みたくなるほど、果実味に溢れている。その日の気分で開けられる、華やかな1本。

- ナチュラルなペティヤン
- フレッシュできれいな泡立ち(食前酒に最適)
- 80% Grenache Noir, 10% Carignan Noir, 10% Mourvedre
- 収穫後直ぐにプレス。タンクで発酵し、糖度が残っている段階で瓶詰めして自然な泡を瓶内発酵
- 春にボトリング
- 2020 年産はロゼのペットナットで 300 本生産、2022 年産は白のペットナット 1500 本

フロアは南フランスの若い女性ヴィニユロンで、クラウドファンディングのおかげで、わずか1.80haの畑からソロプロジェクトをスタートさせることに成功しました。馬のトルマックの助けを借りながら、有機栽培でブドウを育て、醸造では人的な介入は一切しないことを心がけています。

素晴らしい泡立ち、明るい酸味、フレッシュな香りを持つワインで楽しい時間を過ごしたい人たちのためのワインです。このワインは、あなたが生きていることの素晴らしいさを改めて思わせるものでしょう。

シャンパーニュ醸造法: セラに到着したブドウを直接プレスし、果汁をタンクに入れる。発酵は、非常に正確な密度に達するまで、毎日注意深く観察されます。まだ発酵が続いており、適切な密度に達した果汁は瓶詰めされます。そこで発酵は終わり、有名な泡が発生するのです。

新井順子氏評: 8月15日に収穫したムールヴェドル 10%、グルナッシュ・ノワール 80%、カリニャン 10%、収穫後直ぐにプレス。タンクで発酵し、糖度が残っている段階で瓶詰めして自然な泡を瓶内発酵で造られたナチュラルな白ペットナット。

*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本ずつ手貼りで行っています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。

