



les éphémères

レ・エフェメール

PIERROT LA LUNE 2021

ピエロ・ラ・リュージュ

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。



キュヴェ名由来: PIERROT LA LUNE=月のピエロ

格付: Vin de France

年産数(2021年産): 680本

今回日本入荷: 300本

瓶詰: 2022.11.25

度数: 13%

【ブドウ】

品種: Chenin Blanc

リュージュ名: 全ての区画をブレンド

栽培面積: -

畑向き: 主に南向き

土壌: 粘土石灰岩&粘土珪岩

畑標高: 80~120m

平均樹齢(2023年時): 5~80年

剪定法: コブレ

密植度: 6600本/ha

平均収量: '21年産 4hl/ha(通常 35hl/ha)

収穫: 手摘収穫

BIO認証: AB, EURO LEAF 認証

農法: Biologique

【醸造】

除梗: 無

発酵タンク: 木製タンク&ステンルタンク

低温浸漬: 無

マロ発酵: 有

発酵期間: 3ヵ月

発酵温度: 16°

酵母: 自生酵母

新樽比: 新樽比 20%

熟成期間: 500L樽とステンルタンクで計 12ヶ月

SO2添加: 添加有

フィルター: 無濾過

コラーージュ(清澄): 無清澄

熟成可能年数: 2~5年

相性料理: 食前酒、魚、チーズ(コンテ)

特徴: 酸化的な白ワインで、木の香りが特長的。フィニッシュにはフレッシュさがある。熟成を待つもよし、今、飲むもよしのワイン。自生酵母・無濾過・無清澄。

バックラベル表記: 複数の区画のブレンドによるシュナン・ブラン。粘土石灰岩と粘土珪岩の土壌。500Lの樽とステンルタンクで12ヶ月間熟成。酸化的なワインでウイヤー・ジュ(補酒)は行わない。濾過や清澄を行わずにホトリング。自生酵母。

有機栽培認証取得済: AB & EURO LEAF

新井順子氏評: シュナン・ブランを直ぐにプレス、半分 INOXタンク、半分は樽で熟成。

