



AOC QUINCY Domaines Tatin

ドメーヌ タタン / AOC カンシー



Quincy "Cuvée Vieilles Vignes" カンシー "キュヴェ ヴィエイユ・ヴィーニュ"

Pays	France
Région	Centre-Loire
品種	Sauvignon Blanc
アルコール度数	13.42 % / Vol
残留糖分	0.61 g/l
総酸度	3.33 g/l H2SO4

VIGNOBLE / ブドウ畑

総合的なブドウ栽培／テラ・ヴィティス認証取得：樹勢をコントロールするための畝間の自然な草張り、機械的耕起、有機肥料の使用と緑肥の試験、ボトリティス対策（灰色腐敗病）、殺虫剤、CMRに分類される製品の放棄、生物多様性を促進するための垣根の植え付け、大量選抜によるブドウの木と古い地場品種（Genouillet）の植え付け、ブドウ畑の3分の1を有機栽培に転換。

TERROIR / テロワール

- ・Gatebourse：褐色の砂と砂利の深い段丘に植えられた樹齢55年のブドウの木。
- ・Nouzats：深い赤色の砂と砂利の段丘に植えられた樹齢65年のブドウの木。
- ・Chaumoux：泥灰質のラクストリン石灰岩の上に堆積した粘土質の砂利の上に植えられた樹齢55年のブドウの木。
- ・Victoires：粘土質の混じった砂質ロームに植えられた樹齢55年のブドウの木。

VENDANGES 2022 / 2022年産

2022年は、2018年/2019年/2020年に続く、日照に恵まれた温暖で早熟なヴィンテージに戻った。月初めの霜を避け、ブドウの木は4月中旬から芽吹き、成長を始めた。開花は5月末、最初の猛暑の後に急速に始まった（ブドウ栽培チームは朝の6時にブドウの木を縛り始めた！）。その後何度か熱波が続き、暴風雨もあった（幸い、厄介な雹は避けられたが...）。今年はべと病への対応がうまくコントロールされ、定期的な降雨が干ばつを防いでくれた。収穫は再び急がれ、9月1日に熟したピノとソーヴィニヨンの収穫を開始した。

全体として、試練のヴィンテージとなったが、それは私たちを免れた.....そしてワインは花開くことだろう！

VINIFICATION / 醸造

- 基本的なテロワールでワインを識別するために区画ごとに。
- 上質な澱で熟成。
- 最初のボトリングは 2023 年 6 月の予定で、20,000 本のキュヴェ。

DURÉE DE GARDE / 熟成ポテンシャル

ソーヴィニヨンのフレッシュさと果実味を楽しむには、5年以内に飲むこと。ドメーヌの垂直試飲によれば、ロワールの白ワインは10年、あるいはそれ以上熟成する！

力強く、肉付きが良く、フローラルで、塩味のあるワイン。
フォアグラ、スカンピ、または食前酒として楽しめる。

