

2020 Saint-Véran Domaine Innocenti

サン ヴェラン / ドメーヌ イノソンティ

自然の力が生み出す無農薬のハイクオリティワイン



【写真: マコネの栽培家協同組合ヴィニキュロン・デ・テール・スクレットのカーヴ、サン・ヴェランのブドウ畑、醸造担当者ジョルジュ・プリション氏】

サン・ヴェランは、ブルゴーニュ南部のマコネ地区でプイイ・フェイッセに次いで規模の大きな白ワインのAOCで、プイイ・フェイッセを北側と南側から取り囲むように広がっています。1971年に独立したAOCとして認められるようになるまで南部はボージョレ・ブラン、北部はマコン・ヴィラージュを名乗っていました。土壌はジュラ紀中期のウミユリ石灰岩で形成され、岩山の西斜面は三畳紀の古い地層で急斜面は灰色泥灰土で覆われています。東斜面は緩やかな傾斜で石灰岩と泥灰土が大部分を占めています。シャルドネ種の栽培に理想的で、白ワインのみを生産しています。

ドメーヌ・イノソンティのサン・ヴェランは、フローラルなアロマとしなやかでフレッシュな味わいの特徴とするワインです。生産者は20世紀初頭にマコネ地区で組織化されたワイン栽培家協同組合ヴィニキュロン・デ・テール・スクレット。イタリア系移民の子孫ジェローム・イノソンティが2011年よりオーナーを務めています。

プリセ村にある11.5ヘクタール程の畑のうち、イノソンティのサン・ヴェラン用に選定される区画は約4.5ヘクタールで、ブドウ栽培は一部を除いて基本的に無農薬の有機栽培を実践しています。年に数回畑を軽く耕して土壌に空気を入れ、厳しく収量制限し、ブドウの品質に応じて区画を選定しています。収穫はブドウがよく熟すまで待ち、出来るだけ遅めの収穫を行います。自然環境への配慮とテロワールの保護を目的とするサステナブルな栽培手法を守り抜くドメーヌ・イノソンティは、「持続可能な発展を推進するワイン生産者」の認証を受けています。



ワイン造りは、天然酵母で長い時間をかけて自然発酵させ、補糖は一切施しません。またSO₂(酸化防止剤)の使用も必要最小限に抑えています。まさに自然派の造り手といえるでしょう。さまざまな場面での想像を絶する拘りが自然の力を生かした最高品質のヴァン・ナチュールを生み出しています。

■**テクニカル情報**■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区サン・ヴェラン北部プリセ村 品種:シャルドネ100%
畑:マコネ南端プイイ・フェイッセを取り囲む南・南東向きの畑 畑面積:11.5ha(うち約4.5haの区画を選定)
土壌:ジュラ紀の粘土で覆われた石灰岩質土壌 平均収量:55hl/ha アルコール:13% 年間生産量:35,000本
醸造:空圧搾機で優しくプレスし、発酵は、温度調節が可能なタンクで行い、10~12ヶ月シュールリー熟成を行う。

■**コメント**■ 透明感を湛えた輝きのあるグリーンがかかったイエロー。豊かな果実や花のアロマに爽やかな柑橘類のニュアンスが香ります。豊潤な果実味とフレッシュ感に加えて、このヴィンテージ特有の張りのある味わいがあり、後味にレモンの風味が広がります。リリースから3~5年間が飲み頃です。

■**相性料理**■ アペリティフとして楽しめるだけでなく、自身の肉、グリルしたサーモン等の料理とも抜群の相性です(提供温度11~13℃)。

■**2020年ヴィンテージ情報**■ 2020年は、早熟なヴィンテージとして報告されています。暖冬で平年より高い気温を記録し、萌芽が早まりました(マコネ地区は、3月中旬に萌芽が始まりました)。5月に入ると早朝に霜が降りましたが、湿度が低かったため、大きな影響はありませんでした。5月14日以降、気温は上昇し続け、この年最初の開花が見られました。その後も暑さは続き、全体的にブドウの生育速度が落ちることはありませんでしたが、局地的な雷雨の影響を受けた地域では、ブドウの生育が遅れ、成熟度合にばらつきがみられました。収穫は、8月中旬~9月中旬まで続きました。2020年の白は、豊かな果実味を湛えたバランスの良い味わいの特徴です。

上代価格 ¥3,300(税別)

JANコード:4543190174404

