

シャトー デ ゼサールが造るソーシニャックの甘口が、 ソーヴィニヨン グリ 100%となってリニューアル！



シャトー デ ゼサール キュヴェ フラヴィ 2023 *Château des Eyssards Cuvée Flavie*

「10月に手摘みした葡萄を使っています。品質を高めるために貴腐葡萄の比率を減らしました。甘口ワインの葡萄は収穫時期が遅いため、それだけ健康状態が完璧な葡萄でなければなりません。しかし、貴腐葡萄は澁が多く出る上に、香りがクリーンではないことが多く、遅摘みの葡萄を多く使った方が良いワインができると考えました。また、ソーヴィニヨン グリは、セミヨンよりも酸が高く、ポテンシャルアルコールが22%に達するほど糖度が高くなります。さらに、エキゾチックなアロマがあるため、とても気に入っています。もちろん甘口だけではなく、辛口にしても素晴らしい葡萄なので、いつかブレスティージュの白にも使用したいと思っています」とフラヴィは話していました。

以前はセミヨン、シュナン ブラン、ソーヴィニヨン ブランのブレンドでしたが、2023VTからは、ソーヴィニヨン グリ 100%で仕込んでいます。貴腐葡萄（ジャムのような味）と、樹の上で乾燥した遅摘みの葡萄（ドライフルーツの味）を使います。熟練の摘み手を雇い、厳しく選別します。プレスし、2日間静置後、フレンチオーク樽（新樽 2/3、2〜3 回使用樽 1/3）で発酵、12ヶ月熟成させます。以前よりも色合いはグリーンがかったいます。複雑でアロマティックな甘口ワインです。洋ナシやパッションフルーツのようなエキゾチックなフルーツの香があり、しっかりとした甘みがありますが、フレッシュな酸がエレガントな印象を与えています。ソーヴィニヨン グリの特徴を見事に引き出しています。

★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2027」1星

★「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.697/2026.2」91点

【白・甘口】 <Alc.12.5%>

国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ソーシニャック

葡萄品種：ソーヴィニヨン グリ 100%

熟成：フレンチオークの樽で12ヶ月

品番：FB-239/JAN：4935919212397/容量：500ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

