



ローヌ

Crozes-Hermitage Blanc Les Hauts d'Eole クローズ エルミタージュ ブラン レオ デオル 2023

AOP クローズ・エルミタージュ 白・辛口 品種:マルサンヌ 100%

畑・土壌

南側は氷河期の堆積物による土壌。全体としてはレス(風で運ばれた細かい土)を主体とした土壌で、エルミタージュの畑エリアに近い区画。

Maison Blanche(メゾン・ブランシュ)24%、Gervans(ジェルヴァン)25%、Loess(ロエス)17%、Les Plots(レ・プロ)26%、Mercuriol Plateau(メルキュロル・プラトー)8%。

平均樹齢:45 年

醸造:

区画・テロワール別に選別した古樹を、それぞれ分けて醸造。収穫後すぐに優しく圧搾し、果汁が出てきた時点から酸化を防ぐよう管理。搾汁はテイステイングしながら選別。24時間かけて低温でおりを沈殿させた後、18~20℃のタンクで発酵を開始し、その後樽に移す。樽内で定期的にノットナーージュ(澱を攪拌する作業)を実施。全体の50%はマロラクティック発酵も行う。

熟成 1~7 回使用した 400L 樽で、澱と共に約 10 ヶ月熟成。

熟成ポテンシャル: 5~10 年

テイステイングコメント:

色合いは緑がかった金色。香りはフレッシュで、白い果実や柑橘果皮のニュアンス。口に含むとハリのある味わいで、白桃や白い花の要素、樽由来のバニラやローストしたヘーゼルナッツのような香りも感じられる。余韻は長く、心地よい酸の張りが支える。

おすすめ料理

エビや白身魚のカルパッチョ、蒸し牡蠣やアサリのワイン蒸し、柚子やレモンを使った白身魚料理などによく合う。シャウルスやサン・マルスランのようなフレッシュタイプのチーズとも好相性。

