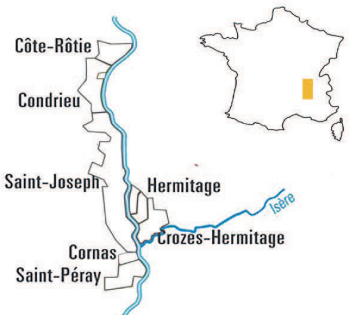
CAVE
YVES CUILLERON

Persane Vin de France 2020

ドメーヌ・イヴ・キュイユロン ペルサン ヴァン・ド・フランス

北ローヌのコンドリューを代表する生産者

1961 年生まれのキュイユロン氏は、醸造・栽培を専門学校で学んだ後、1986 年に伯父のドメーヌを引き継ぎました。30 代半ばからすでにローヌ地方の白ワイン生産者としてトップレベルに達しており、特にコンドリューに 12ha という広い畑を所有し、複雑、芳醇、バランスがよく、奥行きのある味わいの卓越したワインを造っています。





イヴ・キュイユロンは、地元で栽培されている品種の多くがシラーであることに疑問を抱き、地元に適しながらも忘れられていた古代品種を植えることを決めました。

ペルサン 100%

ブドウ栽培

花崗岩土壌
畑には下草を残して土地の浸食を防ぎます。
殺虫剤、除草剤は不使用。オーガニック農薬を必要に応じて散布。
成熟を助けるために、樹勢と収量のコントロール、除葉、間引きを行います。
春には芽掻きを行います。

ワインメイキング

区画ごとに分けて収穫、醸造。手作業で収穫と選別。
一部を破砕、除梗し、温度管理された開放型タンクで、3 週間をかけて、自然酵母を使用してアルコール発酵。ピジャージュとルモンタージュを実施。
MLF には木樽を使用。

小さな赤系果実、コショウ、リコリスの上品な香り。

口に含むと深みのある風味が広がり、きめ細かなタンニンが感じられます。
10 年ほどの熟成ポテンシャルを感じさせます。

ペアリング：ジビエ、シャルキュトリ

参考小売価格：6,000 円 (税別)

WINE&STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp