



BOUCHON
FAMILY WINES

PAÍS SALVAJE

パイスイ・サルヴァヘ

パイスイ・サルヴァヘは、チリのマウレ・ヴァレーの乾燥した海岸地域に位置するミングレと言う土地に自生している、野生パイスイ種のブドウから造られています。その野生のパイスイ種はミングレの地に広がる土着の自然に生えている草木に絡まり成長しています。そのミングレにブション・ファミリー・ワインの中心となるワイナリーを持つブション家は、5メートルにもなるハシゴを使って自生しているパイスイ種のブドウを収穫します。ワイン造りはそのブドウが野生である事を尊重し、発酵もブドウに付いている天然酵母だけで行われ、フィルターもかけずに仕上げられます。パイスイ・サルヴァヘは野生の花やローズヒップ、チェリー、野生のイチゴ等の香りを引き出し、味わいはジュシーでフレッシュ、そして軽やかです。正直でごまかしのない真のワインで、チリの昔のワインの味わいを甦らせたワインです。

テイスティング・ノート

個性あるワインです。かすかにブロンズ色がかった黄色。洋ナシや青りんごのフルーティな香りが際立ち、かすかに白胡椒の香りが感じられます。口に含むと、とてもジュシーでとても後味の長い、素直なワインです。様々は種類のソーセージととても良く合います。若いうちに楽しむことをお勧めしますが、同時に熟成のポテンシャルも持っています。最適なサービス温度は12-13℃です。

情報

ヴィンテージ：2018

ヴァレー：マウレ

ブレンド：100%パイスイ（突然変異で色付かないパイスイ種を使用）

ヴィンヤード

土地：ミングレ、乾燥した沿岸地域、太平洋から45km、標高193m

土壌：古代土壌、砂質花崗岩ローム層、沿岸山脈の花崗岩から形成され、かなり多くの石英やミネラル等を含む

収量：極小、不明、野生に生えているだけ

収穫：手摘み、潰れない様に小箱使用、もともとある自然の森でハシゴを使って収穫、4月の初めに収穫

醸造

垂直型プレス機で圧搾、アンフォラで天然酵母での自然発酵、無添加、無濾過

テクニカルデータ

アルコール度：11.5°

pH：3.10

残糖：0.99g/L

総酸度：7.51g/L

UPC：7804444001721

参考小売価格：¥2,500（税別）



蠟キャップコルクの開け方

蠟は切り取らずに、ソムリエナイフのスクリューをそのまま蠟部分に直接差し込み、通常通り引き上げ、コルクを抜く。

