

## 2022 Vouvray Inspirations

ドメーヌ・ド・ラ・ピエール・グラヴェ  
ヴーヴレ アンスピラシオン

### リリース後すぐに注目を集める輝かしい才能

#### 《ドメーヌ紹介》

Philippe Guyonnet / フィリップ・ギヨネは、シュナン・ブランの名手として知られるジャッキー・プロが率いるドメーヌ・ド・ラ・タイユ・オ・ルーに深く感銘を受け、その影響を受けながらワイナリーを設立しました。ワインメイキングにおいてはもちろん、醸造に使う機材の選定に関してはジャッキー・プロから貴重なアドバイスを受け、その姿勢は謙虚であり、専門家に対しても躊躇なく学びを求める姿勢が、周囲に好印象を与えます。

フランスの国家最優秀職人章 (MOF) のソムリエや一流のプロフェッショナルに囲まれたフィリップは、そのワインの品質が高く評価され、リリースから間もなく、パリのレストランをはじめとする多くの注目を集めました。キュヴェ名「アンスピラシオン」は、彼自身がワインや人々から感動を受け、行動や思考が変化してきたことを象徴しています。

2021年には、9haの素晴らしい区画を購入し、醸造環境や原料となるブドウの質にこだわりを持っています。所有するセラーは、1770年まで歴史を遡り、年間を通じて11～12°Cを自然に保つ理想的な環境です。粘土質土壌の下層には、この地で知られるテュフォー(白亜石灰質)が広がり、ブドウに豊かな個性を与えています。2024年ヴィンテージからはBIO認証を取得予定です。

ファーストヴィンテージである2021年のワインは、正統派の造り手として名高いヴーヴレの生産者に売られたため、2022年が実質的なファーストヴィンテージです。研ぎ澄まされた凛としたスタイルで、親しみやすさと深みのある味わいが多くの人々に愛されています。

醸造においては、ジャッキー・プロからの影響を受けており、長期間の澱との樽熟成を行っています。アルコール発酵は、区画ごとに樽を分けて実施し、それぞれに最適なプロセスを適用しています。

フランス現地では、パリを中心とした星付きレストランやビストロで早くも採用され、カヴィストたちからも注目を集めています。今後、どんなワインを生み出すのか、非常に楽しみな新たな生産者の一人です。



#### 《ワインメイキング》

小さなカゴを使い手収穫、収量は35hl/haと低い。

全房を空気圧タンクで優しくゆっくり圧搾。

果汁を7°Cに冷却し静置。固体物を沈殿させ、上澄みでアルコール発酵を進める。

発酵にはブルゴーニュ産の木樽のみ使用(228L, 300L, 500L, 600L)。

新樽比率20%、天然酵母のみ。SO2添加は圧搾時と瓶詰め時のみ。

18ヶ月間の澱熟成、清澄、濾過はしない。

気温が上がり、太陽に恵まれたヴィンテージ。

参考小売価格：5,800円(税別)

