

Petit Frère / プティ・フレール (ラングドック / リムー)



世界最古のスパークリングワインの歴史をもつリムーの単一区画から生まれた新プロジェクト

「プティ・フレール」は、世界最古のスパークリングワインの歴史をもつとされるリムーの中でも厳選された単一区画のテロワールを最大限に引き出すため、2024年にアン・テツシュ・リムーの才能あふれる7代目、バティストが主導してはじめた意欲的なマイクロ・プロジェクト。その区画、「クーム・ルーデル (Coume Roudel)」は、1544年に世界で初めてスパークリングワインが誕生したとされる「サン＝ティレール修道院 (Abbey of Saint-Hilaire)」から、わずか数百メートルの場所に位置し、古木のモーザックが植わっている。中世からリムーに植えられてきたこの品種は、リンゴや洋ナシのような果実、白い花のような魅力的なアロマをもち、フレッシュでバランスの取れた味わいを与えてくれる。



ブランケット・ド・リムー・プティ・フレール NV

希望小売価格(税抜) **¥4,000**

WEAL0502B

Blanquette de Limoux Petit Frère NV



【泡白】 750ml

【セバージュ】 : モーザック100%

ボマ村にある、西向き・粘土石灰質土壌の単一区画「クーム・ルーデル」のモーザックのみを使用。樹齢55年の古木を伝統的なゴブレ仕立てで剪定、2022年からはオーガニック栽培を導入。手摘みしたブドウを1.2バール未満の低圧で優しく直接圧搾し、低温でのデブルバージュを経て、マロラクティック発酵。熟成は、まずタンク内で澱とともに6ヶ月間シュール・リーを行い、その後さらに瓶内で30ヶ月間に及ぶ長期熟成を経てデゴルジュマン。ドサージュ3g/L。Alc.12%。