

Domaine Sylvain Saux

ドメーヌ・シルヴァン・ソー

地域: Languedoc

地区、村: Aude, Malras オード／リムー、マルラ村

造り手: Sylvain Saux シルヴァン・ソー

HomePage : _



創業年:1998 年

歴史:

シルヴァン・ソーは、数学を学んだ後、1998 年に父のブドウ畑を継いだ。生産性に重きを置くワイン造りに当惑し、優れた畑を選別してビオディナミにもとづいた自分自身のワイン造りを始めた。2010 年に、家族的な理由から一度ブドウ栽培を離れ、畑を Pirre Rousse (Le Pelut) と Delohine Riubet に譲渡したが、2012 年にベリアック(カルカッソンの隣)にブドウ畑を購入した。2014 年、Delphine が畑仕事をやめ、シルヴァン・ソーは再び以前の自分の畑を取り戻した。2014 年、さらにコルビエールに 1.5ha のカリニヤンの畑を購入した。ペシゴの名は、最も重要な畑の名を冠している。



略歴:

醸造学校には通っていない。ヴィニユロンの仲間たちに全てを学んだ。

【畑について】

栽培:ビオディナミ／創業当初より全ての畑に採用

栽培方法の将来的な展望:

変える予定はないが、まだ試みていない実践を取り入れていきたい。

認証機関:エコセール

土壌:粘土石灰質

自社ブドウ畑面積: 2.60ha

契約ブドウ畑面積: 1.30ha

自社ブドウ畑の数: 4

栽培品種:モーザック、カリニヤン、シュナン、シャルドネ

ブドウ以外の自社農作物:なし

ブドウ畑以外の自社畑総面積: 0

主な仕立て方法:ゴブレ式(カリニヤン、モーザック)、ギュイヨ式(シュナン、シャルドネ)

仕立ての支柱の素材:木と鉄

仕立ての添え木の素材:木

堆肥:2014 年は自作の雌羊の糞をシャルドネの畑に使用。それ以外は使用していない。





【醸造について】

酵母のタイプ: 野生酵母

压榨方式: 水平式プレス

醱酵容器: ステンレスタンク(30hl、40hl、50hl)

熟成容器の素材: ステンレスタンク、バリック、オーク樽

醸造: 綿密に選別して収穫され、ゆっくりと压榨し、発酵・熟成は出来る限りシンプルに、SO₂の添加をゼロまたは最小限に抑え(ほぼ瓶詰め時のみ)、そして3/4は12~24ヶ月の樽熟成

年間平均生産量: 10000~13000 本