La Vieille Ferme

La Vieille Ferme Luberon Blanc - 2014

ウォールストリート誌でも掲載された通り、驚くほどのコストパフォーマンスの高さ有名で、ラ・ヴィエイユ・フェルム・ブランはローヌの白ワインの典型です。フルーティーで溌剌として柔らかく、かつボディーがあります。楽しいワインです！

プレゼンテーション
飲みやすいワインをお探しなら、アペリティフやシンプルなお料理と合わせて楽しむのに最適なワインです。

ヴィンテージ
2014年ヴィンテージはこの地方では驚くべき年となり、穏やかで雨の多かった冬、暑く乾燥した春、温暖で湿度の高い夏によって特徴付けられました。単に典型的な年と位置づけられそうですが、ワインメーカーの年だったと言えるでしょう。畑での作業と管理が収穫まで必須でした。ブドウが熟すのが遅かったことと、醸造過程での長いマセラシオンによってアロマティックでフレッシュかつ上質なワインとなりました。白ワインは愛らしくフルーティーで素晴らしいミネラルを伴う華やかなワインとなりました。

概要
畑はアヴィニョン、エクサンプロヴァンス、マノスクから等距離にあるリュベロン地方の一角、海抜300mの地域に広がります。ブドウは比較的遅い時期に全て手摘みにて収穫されます。

テロワール
平らな石、丸い石、チョーク、マール、粘土が混ざったアルプスの堆積層。

熟成
軽い破砕後、健全なマストと低温での発酵を保つ為、空気圧を用いた機械で圧搾します。90%はステンレス・タンク、残り10%はバトナージュを施しながらオークの新樽で発酵させます。
ステンレス・タンクで翌年の1月まで熟成、その後清澄し、フィルターをかけ瓶詰め。

ブドウ品種
Bourboulenc, Grenache blanc, Roussanne, Ugni blanc, Vermentino

サービス
8°C、前菜や冷たいお料理と一緒に。

テイスティング
外観：輝きのあるグリーンがかったイエロー。
香り：グリーン・フルーツ、小麦、ヘーゼルナッツ。
味わい：柔らかく繊細でアロマティック。

La Vieille Ferme
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. +33 (0) 4 90 11 12 00 - post@lavieilleferme.com
lavieilleferme.com/

アルコール乱用はあなたの健康のために危険です。 消費し、適度にお楽しみください。

H36G0J

レビュー＆受賞歴

"The Perrin family, owners of the famed southern Rhône estate of Château Beaucastel in the commune of Châteauneuf-du-Pape, crafts this easy-drinking, perennial favorite. The fruit comes from vineyards surrounding Mt. Ventoux in Provence.
The region's arid, rolling terrain and lavender-scented landscapes provide a perfect terroir for the b ourboulenc, grenache blanc, ugni blanc and vermentino grapes used in the blend. Ninety percent of the fruit ferments in stainless-steel tanks to preserve freshness, while the remaining 10 percent is fermented in oak barrels to add rich creaminess along with complex aromas.
Peach and honeysuckle aromas open to ripe peach and melon flavors with light citrus and toasty notes. Fresh acidity frames the fruity, yet dry, finish. Keep a bottle chilled in the fridge for a delightful after-work aperitif. Highly recommended."
Dave Desimone, TribLive.com, 19/01/2016

matthewjukes

"This is a very clever white wine, weaving together the ragtag quartet of grapes – Grenache Blanc, Ugni Blanc, Bourboulenc and Vermentino into a triumphant elixir. There is even a dash of spiciness coming from the use of around 10% of new oak barrels. The palate is silky and fruit-driven with a kiss of crunchy acidity on the finish – it ’ s another fiendish bargain."
Matthew Jukes, 03/10/2015

88/100
"Very good value in a fresh, young white that offers charm, delicacy and sheer drinkability. There is no overt personality, with blended southern French varieties like Bourboulenc, Grenache Blanc, Ugni Blanc and Vermentino combining to create vague melon/pear fruit. But there is also lemon blossom and some sense of wet stone. Ten percent was barrel fermented but there is scant wood effect, perhaps vague spice. It's medium weight, nicely balanced, fairly smooth with a dry lemony, nutty and fennel finish. The length is very good. Stock by the case, but it does not need ageing."
David Lawrason, Wine Align, 02/09/2016

La Vieille Ferme
3333 Route de Jonquières, 84100 Orange
Tel. +33 (0) 4 90 11 12 00 - post@lavieilleferme.com
lavieilleferme.com/

アルコール乱用はあなたの健康のために危険です。 消費し、適度にお楽しみください。

H36G0J