



仕様

地域：フランス / シャンパーニュ

原産地呼称：フランス / A.O.C.

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール シャルドネ

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

テイスティングノート コント・ド・シャンパーニュ・ロゼの構成は、コート・デ・ブラン地域の中でも最高級のテロワールで収穫されるシャルドネのグラン・クリュ40%と、モンターニュ・ド・ランスのグラン・クリュに由来するピノ・ノワール60%。アッサンブラージュでは、赤ワインとして醸造されたブジーのピノ・ノワールを14%追加します。ブドウの浸漬（マセラシオン）を低温でゆっくりと時間をかけるため、レッドフルーツやブラックフルーツのアロマと、豊かな骨格のタンニンが宿ります。

はつらつとしたピンクゴールドに煌めく魅惑的な色調のこの2011年ミレジメ。煌びやかな赤褐色の色調をわずかに含み、この上なく繊細で気品あふれる泡立ちを際立たせています。微かにヨードの風味が感じられるシャルドネと、果実味がよく引き立っており、豊かなアロマのピノ・ノワールにより、濃厚で香り高いシャンパーニュに仕上がりました。香りはジンジャーブレッド、ブラックフルーツ、チェリーの他にも、マンダリンピールの魅力的なアロマが絡み合ったアカシアの花などの甘い香りと、ミント、甘草、甘いスパイス（ターメリック、サフラン）といったニュアンスがわずかながらも上品に調和し、このワインに息吹を吹き込んでいます。

口に含むとほのかにフルーティで、繊細かつ緻密なアタックから、なめらかで艶やかなタンニンを感じさせ、石灰質土壌のグラン・クリュから生まれる力強さを余すところなく発揮しています。成熟したシャルドネを物語る独創的なミレジメは、コント・ド・シャンパーニュ特有の石灰質とミネラルの構造によって、素晴らしいアロマのフィネスと、塩味のある爽やかさと完熟したフルーツの間に独特の強い個性を備えています。ピークに達するまで進化するのに多くの時間を要するコント・ド・シャンパーニュ・ロゼ。ゆっくりと熟成を進めることが、このワインを開花させる秘訣です。

コント・ド・シャンパーニュ・ロゼ 2011はガロ・ロマン時代に遡るサン・ニケーズのチョーク地下セラーで、12年以上の熟成を経ています。このキュヴェの味わいや香りが最もバランスよく表現されるために、時間をかけてゆっくりと独自のリズムで醸し出してゆきます。卓越した美食のシャンパン。非常に優れた食前酒であり、新鮮で繊細かつバランスの取れた料理に最適です。

合う料理 白身の肉料理、ロブスターと。コント・シャウルス チーズやスッキリした甘みの焼き梨、またはブルーベリータルトなどとも好相性

葡萄品種 コート・デ・ブラン地区の、主にグランクリュに格付けされた素晴らしいブドウ畑で収穫されたシャルドネ種を30%、モンターニュ・ド・ランス地区の、主にグランクリュに格付けされたピノ・ノワール種70%から醸されます。またピノ・ノワールの一部(15%)は、長いマセラシオンによりしっかりしたタンニンと赤と黒ベリーフルーティなアロマのブージー・ピノの赤ワインとしてブレンドされます。

畑 / 醸造方法

鮮やかなコントラストを織りなす2011年のこのミレジメは、早熟と乾燥した春を特徴とし、ブドウの木は水を求めて土壌の奥深くまで根を張りめぐらせました。夏は比較的涼しく、湿度が高かったため、8月に収穫を迎えることとなりました。このミレジメが力強く体現するのは、ピノ・ノワールとシャルドネのグラン・クリュが奏でる見事な調和です。個性、バランス、純粋さに満ちた確固としたスタイルで、先駆者らの足跡をたどる独創的なこのキュヴェを引き立たせています

受賞歴

後続2012ヴィンテージ
ジェームス・サックリング 2024年世界トップ100ワイン選出&99ポイント！