



## 仕様

地域： シャンパーニュ

スタイル： スパークリングワイン

葡萄品種： シャルドネ

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 12.5%

## 説明

2011年は素晴らしいヴィンテージを造った。特にコート・デ・ブランのシャルドネは、並外れた品質のワインを生み出すことで知られている。例年と違い、早熟で春の干ばつもあり、葡萄樹は適切な成長のために通常以上に必要な水を求めて、地中深くに根を張り巡らせた。その結果真のテロワールを表すような、官能的なシャンパーニュを生み出した。コート・デ・ブランのグラン・クリュは美しく熟成する要素を備えており、他のシャンパーニュ地方のものとは別格である。

**テイastingノート** ノーズは熟した官能的な世界へと誘う。ジンジャーブレッドやリコリス、メレンゲのようなおいしそうなアロマが漂い、つる桃、チェリモヤ、マンダリンピールなどの繊細な白い果実の芳香に、ほのかなアーモンド菓子が混ざり合う。シャルドネが持つヨードの特徴を生かした、濃厚でリッチなミネラルの力強さを示す。豊かな味わいは、石灰質のストラクチャーが支え、精度が高く魅力的。とても滑らかで、砂糖漬け果実、アニスやコリアンダーなどの甘いスパイスのアロマが続く。驚くほど若々しく、クリアで張りのあるテクスチャーに驚かされる。

**合う料理** シーフード、貝類、魚料理の前菜に最適。

**葡萄品種** シャルドネ

希望小売価格 ¥33,660 (税込)

## 畑 / 醸造方法

コート・デ・ブランにあるグラン・クリュの5つの村、アヴィーズ、シュイイー、クラマン、ル・メニル・シュル・オジェ、オジェのシャルドネだけで造る。テロワールは、わずか20kmの帯状から成り、とてもユニーク。表面には千年前の石灰質が存在し、豊富な水と温もりのあるオアシスを作り出している。葡萄は順調に生育し、たっぷりのミネラル、力強さ、そして洗練したアロマを持つ。醸造には、洗練された味わいを保証する「キュヴェ」のみを使用している。ブレンドするワインのうち、5%は新樽で4ヶ月間熟成し、最終ブレンドに、上質なトーストの含みを与えている。

10年間セラーでゆっくり時を重ねる間に（新樽分は毎年交換される）、並外れたエネルギーと長期熟成向きのシャンパーニュへと変身していく。2011年ヴィンテージを開けた瞬間、特別であり、すべての期待に応えてくれていることがわかる。とても綺麗で、味わい深く、飲んでいて楽しくなるようなシャンパーニュ。麦わら色とゴールドの反射による美しい黄金の輝きは、滑らかな泡を持ち、繊細でクリーミー、とても魅惑的。