

泡の感触が優しく柔らかいクレマン

クレマン・ダルザス・バルト・ルネ
ドメーヌ・ミシェル・フォネ

Cremant d'Alsace Barth René Domaine Michel Fonne

シャンパーニュ製法で仕上げた泡のキメ細かさと、丸くふくらみのあるテイストが美しいアルザスのクレマン



シャンパーニュ地方でワイン造りを学んだミシェル・フォネ氏が本場に負けないテイストを目指して造るクレマン。

やや濃いゴールドの色合いからは、ドライタイプではなく、丸みを帯びた味わいを連想させる。口に含むと、味わいよりもまずクリーミーな泡が優しく舌をすべる。その粒は細かく、あくまで落ち着きをもって泡の存在感を口中で主張してくる。

テイストはとにかく優しく丸く、甘いものが頭に浮かぶ。例えばブリオッシュや蜂蜜、シードルのようなりんご系の蜜、などなど。でもベタベタした印象を持たせないのは、じわっと余韻まで続くこの蜜感とともに、酸味がのってくるからだ。キレがあり、鋭角な感じもしながら波長は細かい酸。

泡も蜜感も酸もボディも、一つ一つがとにかく「優しさ」というキーワードでつながる柔らかいクレマンダルザス。

Technical Sheet

ワイン名	クレマン・ダルザス・バルト・ルネ Cremant d'Alsace Barth René
クラス	AOC Cremant d'Alsace
生産者	ドメーヌ・ミシェル・フォネ Domaine Michel Fonne 1987年に叔父からワイナリーを受け継いだ現オーナー ミシェル・フォネ氏。伝統製法により、「テロワール重視の古典的なテイスト」を目指す。そんなフォネ氏の生み出すワインのテイストは、ぶどうの植物らしさが綺麗にまとまっていて、どこか温かく優しく懐かしい。
産地	フランス アルザス地方 ベネヴィヒル村 コルマルより北へ 12km
セパージュ	70%ピノ・ブラン、30%ピノ・ノワール
タイプ	白 スパークリング
畑	砂岩質、完全無農薬栽培、手摘み収穫
醸造 熟成	空気式圧搾機を使用、6週間かけて主発酵・醸しを行う、瓶内二次発酵
ALC %	12.5%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページ
からもダウンロードできます。