

コクに丸みのあるブラン・ド・ノワール

シャンパーニュ・キュベ・デ・ジャン・ジャン・ジョスラン
Champagne "Cuvée de Jean" Jean Josselin

黒葡萄ならではのふくよかさ、立体感を持つシャンパーニュ



口に含むと柔らかい泡の感触が舌に乗ってくるのと同時に、味わいのファーストタッチが入ってくる。「キレのあるスマートな酸」「塩っぱいミネラル」が感じられ、シャープな表情が見える。

口中での後半の味わいはまた一変、まろやかモードに切り替わる。酸は「キレのあるスマートなもの」から「立体感のある柔らかいもの」にじわじわ変わっていく。「塩っぱいミネラル」は「果物本来のナチュラルな旨味」に徐々に移っていく。

余韻に移っていくときには少し甘いパンのようなイースト菌が生きているイメージの香りが出てきて、丸い果実味と重なって味わいのイメージにじわっと広がる奥行きが見える。そのおかげで、飲み干した後の余韻は微かに甘い。感じられるキーワードは「レモン(砂糖漬け)」「クッキー」「ナッツ」「ややロースト」「黄色リンゴ」などなど。

メゾンの位置するコート・デ・パールというエリアは、ピノ・ノワールの畑が80%以上を占める。本来シャンパーニュでは、シャルドネで造られるキュベの方がスタンダードで、ブラン・ド・ノワールの方がスペシャルな位置付け、というケースが圧倒的に多いけれども、このメゾンの場合は畑の事情からそれが逆。このブラン・ド・ノワールの方がスタンダードな位置づけで楽しめる。

Technical Sheet

ワイン名	キュベ・デ・ジャン Cuvée de Jean
クラス	AOC Champagne
生産者	ジャン・ジョスラン Jean Josselin 家族経営のメゾンで、ピノ・ノワールの栽培を得意とする。シャンパーニュの中心地から南に離れ、シャブリやディジョンに近い位置に拠点を置く。どのキュベにも清涼感というキーワードが一貫してテイストの中心にある。
産地	フランス シャンパーニュ地方 コート・デ・パール地区
セパーージュ	100%ピノ・ノワール
タイプ	白/シャンパーニュ
畑	減農薬農法（リュットレゾネ）に基づき栽培
醸造熟成	一次発酵はマロラクティック発酵、フィルタリングを1回、その後、6-8週間かけて瓶内二次発酵を行う 熟成約30ヵ月、収穫年は2013年と2014年、残糖7.15g / bottle
ALC %	12.0%

【輸入元】株式会社ワイン・ラボ 〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366

Wine-Labo

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。