

酸とミネラル シンプルなブラン・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

黒葡萄ならではの芯の強さ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。「キレイのあるスマートな酸」「塩っぽいミネラル」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、やや柔らかかモードに切り替わる。酸は「キレイのあるスマートなもの」から「ジワっと滲むような旨み」に少しずつ変わっていく。「塩っぽいミネラル」は「果物本来のナチュラルな旨味」に徐々に移っていく。

口中から無くなる時、その旨みに存在感のある酸が溶けて一緒に舌の中へ沈んでいく。残り香には、ぶどう皮を噛んだ後のような爽やかで締まった空気がフワリ。

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（泥灰質、畑の80%はピノ・ノワール）

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カ月、残糖 9.5g / ℓ

ALC % 12.0%



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。