

整然としたバランス感を持つシャンパーニュ

シャンパーニュ・アリアンス・ジャン・ジョスラン
Champagne "Alliance" Jean Josselin

シャープでありながら程よい丸みを帯びるバランス重視のテイスト



優しい麦わらの色合い、香りには花梨やミント、レモンなどとにかく爽やかなイメージ。

口に含めば、泡は滑るように繊細でクリームのような密度をもって舌の表面を包む。香りの印象の「爽やか」という印象はより強くなり、清涼なイメージが純度を高めていく。その中に、酸と共に締めりのあるミネラルが現れるが、塩味や硬度はほんの僅かに感じられる程度。味わいの前半はシャルドネが仕事をしているように思える。

対して後半はピノ・ノワールの仕事。少しの時間口中でシェイクされて温度が上がり、味わいに「ほのかな甘み」が見え始める。まるで程よく硬く甘い、天然の湧き水を飲んでいるような気分にさせてくれるナチュラルな清々しさを持ったシャンパーニュ。

キュベの名にされた“Alliance (アリアンス)”という言葉は「結婚、同盟、提携」など2つ以上のものが結びつくことを意味する。シャルドネとピノ・ノワールそれぞれの良さを有機的に結びつけ、一つのナチュラルな味わいに仕上げたいというメゾンの思いが込められている。

Technical Sheet

ワイン名	Alliance アリアンス
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）
セパージュ	70%ピノ・ノワール、30%シャルドネ
タイプ	白/シャンパーニュ
収穫年	2014年 *ヴィンテージシャンパーニュの熟成義務（3年）を満たしていないため、ラベルには年代表記なし
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2014年、残糖7.08g / 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。