品・奥ゆき・広がりを備えたブラン・ド・ノワール

シャンパーニュ・コルドン・ロワイヤル・ミレジメ 2012 ジャン・ジョスラン

Champagne "Cordon Royal"Millésime 2012 Jean Josselin

ピノ・ノワールを得意とするメゾンが造るヴィンテージ ブラン・ド・ノワール

金を帯びた濃い麦わら色、香りの主張は強く、ぶどうが熟れて甘みを帯びたニュアンス、ブリオッシュなど少し甘めのパンを焼いているようなイメージ。

口に含むと、香りのやや甘いイメージが香ばしいビスケットのような味わいと共に三次元的に広がっていく。

泡の感触は上品で柔らかくも、舌の上に立ち上がるような存在感があり、味わいの立体感を助長する。

しばらく口中で転がせば、香りの要素にはシナモンや梨、天草のような印象も加わり複雑になっていく。そして味わいは、口中での液温が上がるにつれて、立体感にもっともっと奥ゆきと広がりが生まれ、黒ブドウならではのボリュームと柔らかさをもって余韻へと移っていく。

口中から消えた後は、お菓子作りを終えた部屋のような甘い香りがほのかに。

メゾンの位置するコート・デ・バ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。黒ブドウで造るシャンパーニュを本来得意とするジャン・ジョスラン、彼らがフラッグシップとする単一収穫年のブラン・ド・ノワール。

Technical Sheet

ワイン名	Cordon Royal コルドン・ロワイヤル 2012 年
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が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・バール地区（泥灰質、畑の 80%はピノ・ノワール）
セパージュ	100%ピノ・ノワール
タイプ	白／シャンパーニュ
収穫年	2012 年
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 36 ヵ月以上、残糖 3.75g / bottle
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。