

凛とした酸が美しいブラン・ド・ブラン

シャンパーニュ・ブラン・ド・ブラン・ミレジメ 2012 ジャン・ジョスラン

Champagne Blancs de Blancs Millésime 2012 Jean Josselin

すべての味の要素が酸の一本線に沿ってまとまる、引き締まったシャンパーニュ



やや緑がかった黄金色、香りはとても複雑でいくつかのスパイスやアプリコット、燻したアーモンドのようなロースト香も感じられる。

口に含むとまず、キメ細かく心地よい泡の感触とともに、グッと迫るように存在感をもった「酸」がくる。最初は鋭角でキレ味を持ったイメージだが、徐々にそのシャープな酸の奥にこのワインの持っている独特の旨みがある。ミネラル感を伴った旨み、心地よくハードな印象の旨み、涼やかな旨み。若い桃や梨などの果実のニュアンスもほんのり。

旨味にも果実味にも、すべての味わいの要素に「酸」の太い線が入り込み、一本強く通っている。あるいは、すべての味わいが「酸」の輪郭に引っ張られように感じられる。

そして酸の表情は最初の鋭角なイメージから徐々に柔らかくなり、裾の尾が広がるようにジワッと口中に染み渡るように形を変えていく。それに伴い、他の味わいの要素も全てが酸の印象に引っ張られて同じように優しくなっていく。

ワインの持つあらゆる味わいの要素の中で、「酸味」という要素を改めて美しく感じる、単一収穫年のブラン・ド・ブラン。

Technical Sheet

ワイン名	Blancs de Blancs Millésime ブラン・ド・ブラン・ミレジメ 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
セバージュ	100%シャルドネ
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ヶ月以上、残糖 6.5g / bottle
ALC %	12.5%

【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。