

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、やや柔ら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「ジワっと滲むような旨み」に少しずつ変わっていく。「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。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・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、ブラン・ド・ノワールの方がメゾンのスタンダードとなる。エチケットの絵には、1950年代にこのキュヴェが造られて以来、2人のジャン（現当主ジャン・ピエール、息子・醸造責任者ジャン・フェリックス）、そして家族により守り続けられてきたジャン・ジョスラン。ブドウの茎は、家族の絆、ファミリーツリー、人と人の大事な繋がりを表します。

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・バール地区（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 %	12.5%



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。