

## Blanc de Noirs Grand Cru

ブラン・ド・ノワール グラン・クリュ

### テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Champagne (AOC シャンパーニュ)
	コード	EF18-15
	年間生産量	3,900本
	色・タイプ	白・発泡・辛口コクあり
		Pinot Noir (ピノ・ノワール) 100%
	アルコール度数	12.5%
平均樹齢	30年	
土壌	モンターニュ・ド・ランス地区のグラン・クリュである、ブジー村とトゥール＝シュル＝マルヌのテロワール。チョークのように極めてきめの細かい白亜質土壌。	
平均収穫量	95hl/ha	
植え付け密度	10,000本	
剪定方法	コルドン方式	
収穫方法	手摘み	
選別方法	選果しながら収穫	
除梗率	除梗せずに直ちに圧搾	
使用酵母種	土着の天然酵母	
醗酵槽	225ℓのオーク樽	
醗酵・マセラシオン	15～21日間。マロラクティック醗酵も自然に任せる。	
醗酵中作業	バトナージュを実施。	
熟成方法	一次醗酵後、木樽で10ヵ月熟成。新樽率は5%。その後ビン詰めをし、約3年カーヴで熟成。瓶内二次醗酵中、「ボヴァニユタージュ」と呼ばれる、瓶を逆さにし、回して中の澱を攪拌させる作業を1回行なう。この作業によりワインのコク・旨みが高まる。	
澱引き回数	1回	
清澄・ろ過	いずれも行わない。	
フリーランワイン率	100%	
ワインの特徴	2012年に収穫されたブドウで数量限定で生産された。ドザージュは7g/ℓ。	
テイasting・コメント	色調は輝きのある白金色を含んだ薄い黄色。フランボワーズやグリオットチェリーなどの熟した赤い果実の香りと、ほのかにパイナップルのような香りも感じられる。しばらくすると、ローストしたアーモンドのようなニュアンスも出てくる。イチゴなどの赤い果実と、樽から来るトーストパンの風味が複雑に続く。際立った長い余韻が魅力。	
食事との相性	アペリティフとしてはもちろん、チキンとアスパラガスのリゾット、旬のキノコを使った料理、また、野禽類とも相性が良い。	