

Feu de Bulles

フー・ド・ビュル / クレマン・ド・ロワール (ヴァン・ムスー)

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Crémant de Loire (AOC クレマン・ド・ロワール)
	コード	EF12-17
	年間生産量	60,000本
	色・タイプ	白(発泡)・すっきり辛口
	品種構成	Pinot Noir (ピノ・ノワール) 40% Chenin Blanc (シュナン・ブラン) 20% Chardonnay (シャルドネ) 20% Cabernet Franc (カベルネ・フラン) 20%
	アルコール度数	12.5%
平均樹齢	7年	
土壌	70%火打石の多く混ざる粘土質土壌、30%砂質土壌。	
平均収穫量	60hl/ha	
植え付け密度	6,300本/ha	
剪定方法	ギュイヨ方式	
収穫方法	手摘み。収穫したブドウはつぶさないようプラスチックケースに入れて運搬。	
除梗率	0%。除梗せずすぐに圧搾。	
使用酵母種	テロワールの特徴を表現する為に土着の野生酵母で醗酵。	
醗酵槽	タンク	
醗酵温度	18~20℃	
醗酵・マセラシオン	軽い澱下げ後醗酵。	
醗酵中作業	11月に澱下げ及びろ過を実施。	
プレス方法	空気圧式圧搾機。一番搾り果汁のみを使用。	
熟成方法	12月初旬、仮瓶詰めし、その後カーヴ(平均12℃)にて1年間ビン内熟成。熟成終了後、デゴルジュマン(澱抜き)実施。ドザージュ(門出のリキュール添加)は行わない。	
ワインの特徴	亜硫酸の添加や補糖を一切行わない唯一のクレマン・ド・ロワール。	
テイasting・コメント	泡の粒子のきめ細やかさやコクをも感じさせる味わいもあり、シャンパンをフレッシュにしたような感じのクレマン。切れがいいので何杯も飲める感じ。8℃前後にキリッと冷やしてどうぞ。	
食事との相性	アペリティフやデザートと一緒に。	