

Crémant de Loire

クレマン・ド・ロワール

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	EF26-20
	年間生産量	13,000本
	色・タイプ	白・発砲・すっきり辛口
	品種構成	Chenin Blanc (シュナン・ブラン) 100%
	アルコール度数	13.0%
平均樹齢	20年	
土壌	砂、砂岩(グレ)、火山岩(スピリット)が混ざるいくつかの区画。標高80~100m。区画の面積は、3ha。	
平均収穫量	40~45hl/ha	
植え付け密度	5,000本/ha	
収穫方法	選果しながら手摘み	
除梗率	除梗はしない。	
使用酵母種	天然酵母	
醗酵槽	ステンレスタンク	
醗酵温度	15°C以下	
醗酵・マセラシオン	数ヵ月間のアルコール醗酵。マロラクティック醗酵はしない。	
プレス方法	プスマティック方式。ゆっくりと時間をかけて繊細にプレスしている。	
圧搾ワインの割合	0%	
澱引き回数	1回	
清澄・ろ過	清澄はせず、軽くフィルターを実施	
ワインの特徴	タンクで8ヵ月置き、残糖25g程度のときに一次醗酵を止め、瓶内二次醗酵に入る。2~3年瓶内で熟成させる(極力3年)。瓶詰め時に糖は入れない。ドサーージュ時にほんの少しだけ甘みを足す。	
テイasting・コメント	繊細な泡がとともきれい。シュナン・ブランの特徴であるハチミツのようなニュアンスもあり、火山岩からくるミネラルもとても豊か。	
食事との相性	アペリティフから食事中的のどんな料理にも合わせられる。またデザートと一緒に飲んでもぴったり来るマルチなタイプ。冷やしすぎず10~12°C程度で飲むのがおすすめ。	