

## Cuvée Réserve Blanc de Blancs Grand Cru

キュヴェ・レゼルヴ ブラン・ド・ブラン 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	EF18-1
	年間生産量	
	色・タイプ	白・発泡・辛口コクあり
	品種構成	Chardonnay (シャルドネ) 100%
	アルコール度数	12.7%
平均樹齢	30年	
土壌	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	50hl/ha。その年の収穫状況に応じて1ha当たりの最高収穫高が設定されている。	
植え付け密度	8,500本/ha	
収穫方法	手摘み。	
選別方法	房は細かく検査され、未熟果や傷んだ粒は取り除かれる。	
醗酵槽	ホーロータンク	
醗酵・マセラシオン	低温(-4℃)でダブルバージュ。マロラクティック醗酵実施。瓶内熟成は36ヵ月。	
醗酵中作業	一次醗酵中、バトナーージュを週1回実施。瓶内二次醗酵中、「ボワニクターージュ」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年に1回行なう。ルミアージュ(動瓶)は1日1回1/8回転させる。	
熟成方法	一次醗酵後、オーク樽で熟成。	
ワインの特徴	アヴィズ、オジェ、クラマン、メニル・シュール・オジェ、シュイイの5つの村のグラン・クリュ畑から、樹齢15～50年のシャルドネをブレンド。それぞれのテロワールの特徴が混ざり合い、よりミネラルで繊細な味わいになっている。ドザージュは5g/l。	
テイasting・コメント	最高級のシャルドネを軽く搾った果汁だけで造ったシャンパーニュ。味わいはピュアなアロマと白桃や洋梨のような白い果物の香りが印象的で、ふっくらしたパンの風味もある。クリーミーでなめらかな泡立ちと、シャープでミネラルたっぷりの風味が心地良い。バランスが良く、長い余韻。	
食事との相性	鶏肉のクリーム煮、アサリの酒蒸しなど。	