



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## CUVEE 1522 2006 アイ村を中心した見事なキュヴェ

### CRAFTING

#### ブレンド

ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%

ピノ・ノワールはアイ村の自社畑『Le Leon』の葡萄を使用しています。シャルドネはル・メニル・シュール・オジェ村の葡萄を使用しています。いずれもグラン・クリュ。

#### 醸造

一部のキュヴェは木樽において発酵しますが、マロラクティック発酵はしないため、本来のフレッシュさを失うことなく偉大なぶどう畑の本質を表現することができます。グランクリュのブドウのみ用いており、ドザージュは最低限(4.25g/l)に抑えている為、凝縮感とミネラル感を両立させるという、その最大の魅力を表現することができるのです。

#### 熟成

12度に保たれた地下カーヴにおいて7年間(規定は最低3年間)の熟成を経てデゴルジュマンされます。

### TASTING

#### 色

輝きのある黄金色。きめ細かい豊かな泡立ちです。

#### 香り

ニトコの花の香りに白い胡椒やタバコ香りが加わります

#### 味わい

木苺や赤い果実を感じさせるニュアンスが2006年のヴィンテージとピノ・ノワールの最大の特徴です。そしてアーモンドや若い皮のような余韻が長いです。

### DINING

#### 食事とのマリアージュ

このエキストラドライのシャンパンは海鮮やグリルした魚に最適です。鶏肉、キャビア、インドカレー等とのマリアージュは興味深く、対照的なフレーバーを味わうことができます。食前酒の場合は8~9度で、食事と一緒に飲む場合は10~12度はおススメです。

#### 保存方法

適切な環境(冷暗所)で熟成されていれば、10年間程保存するとより複雑になります。



### 更なる情報

フィリポナ家がアイ村に定住し始めた1522年の年号を冠したキュヴェです。アヴリール・ル・フィリポナがアイ村とディジィ村の中間に位置する「ル・レオン」で葡萄畑を開墾した1522年以来、フィリポナ家の子孫達は代々アイ村に住み続けました。

### セラーマスターの一言

2006年は非常に優れた個性を持ったヴィンテージです。夏の始まりは暑かったですが、8月は寒く、雨が多かったです。9月の頭はちょうど良いバランスになり、収穫には最適でした。

[購入はこちらへ](#)

[www.philipponnat.com](http://www.philipponnat.com)