



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CUVÉE 1522 MILLÉSIME 2008 アイ村のテロワールを表現したスペシャル・キュヴェ



CRAFTING

ブレンド

ピノ・ノワール58%、シャルドネ42%

ピノ・ノワールはアイ村の自社畑『Le Leon』の葡萄。シャルドネはメニル・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で発酵しますが、フレッシュさと複雑味を残す為にマロラクティック発酵は行いません。ふくよかさと酸を際立たせる為に、ドザージュは通常のブリュットの3分の1ほど(4.25g/l)のエクストラ・ブリュットで仕上げられています。

熟成

本来のフレッシュさを残したまま、8年間澱と共に熟成させています。

TASTING

色

輝きのある淡い黄金色。きめ細かい泡が長く立ち昇ります。

香り

初めに桃等のフルーティなアロマ。その後洋菓子、ア몬드、アプリコットのコンフィが感じられます。

味わい

フレッシュかつ洋菓子の様なクリーミーな口当たり。余韻はスパイシーさを感じます。

DINING

食事とのマリアージュ

エクストラ・ブリュットの辛口に仕上げたこのキュヴェは、煮たりグリルした魚介類と好相性です。意外な組み合わせとしてはキャビアと共に。又タンダリー・チキンの様な非常にスパイシーな料理とも合います。豊かな味わいを持つキュヴェ1522は食事と相性の良いシャンパーニュです。甘酢や砂糖の使用は避けた方が良いでしょう。アペリティフとしては8~9℃、食中に楽しむ場合にはあまり冷やし過ぎず10~12℃がお勧めです。

保存方法

キュヴェ1522は既にカーヴで理想的な状態に熟成させていますが、適切な環境であれば、丸さと複雑味を保ちながら、更に10年以上の保存が可能です。

キュヴェについて

キュヴェ1522はフィリポナ家がシャンパーニュの中心地アイ村に定住を始めた年に由来しています。メゾンの古い記録によると、初代アヴリール・ル・フィリポナは1522年からアイ村とディジィ村の中間に位置する「ル・レオン」畑を所有していました。

醸造長のコメント

2008年は冷涼な気候でした。しかし、9月の収穫時は晴天に恵まれ暑く、凝縮した素晴らしいワインに仕上がりました。

[購入はこちらへ](#)

www.philipponnat.com