



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES 2007

シャンパーニュ地方の最も素晴らしい畑を表すシャンパン



CRAFTING

ブレンド

ピノ・ノワール 65%、シャルドネ 35%。

醸造

区画ごとに収穫されたブドウは73%が樽発酵され、更なる複雑性を持っています。マロラクティック発酵は行わない為、畑本来の性質を失うことなく、自然な酸を保つこととなります。ドザージュは4.25g/l と低い為、土壌がもたらす力強いミネラルを存分に味わうことができます。

熟成

12度に保たれた地下カーヴにおいて10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

深みのある豊かな黄金色。絹のような泡は繊細でいつまでも続きます。

香り

トーストやバニラの香りに香草が加わります。

味わい

口当たりは繊細でなめらかです。梨、ジンジャー、ミントのニュアンスも味わえます。果実味と共に塩を感じる程のミネラル感があり、土壌の性質と共に、単一畑ならではのヴィンテージ毎の個性をしっかりと伝えてくれます。

DINING

食事とのマリアージュ

上品なワインとも言えるシャンパンです。鴨等のジビエ、トリュフ、キャビア、白カビチーズに良く合います。早飲みには甲殻類や白身魚にも合います。デカンタージュをしておくにより美味しく召し上がることができます。

保存方法

適切な環境(冷暗所)で熟成されていれば数十年間程保存できます。

更なる情報

区画に分けられ、別々に醸造されるのはクロ・デ・ゴウスで初めてです。南向きの5.5haの畑で、最大斜度45度という急斜面のため日照条件が非常に良く、風が吹き抜ける立地であることから病気にかかりにくいのです。土壌は白い岩がむき出しになった石灰質です。シャンパーニュ地方の昔の方言で「ゴウス」とは「急斜面の丘」という意味で、クロ・デ・ゴウスにふさわしい名前です。

セラーマスターの一言

2007年は非常に優れた個性を持った、早咲きのヴィンテージでした。暖かい冬の次に暑い春で、8月末の収穫で質の高い葡萄が採れました。長く保存できるでしょう。

[購入はこちらへ](#)www.philipponnat.com