1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS 2009

フィリポナによるピノ・ノワールのブレンドや醸造の見事な技法

更なる情報

このキュヴェは昔のレゼルヴ・ミレジメの変わりにフィリポナのスタイルを表しています。

セラーマスターの一言

2009年は対照的でした。厳しい冬の次に春に雷雨が多かったせいでベト病が現れましたが、幸運にも収穫後の5週間程続いた乾燥した天気のおかげで、葡萄はとても健康でした。前の年と比べて日照時間が長かったので、このヴィンテージは酸が少なく、フルーツのような柑橘系が支配しています。

CRAFTING

ブレンド

グラン・クリュ及びプルミエ・クリュの葡萄を中心に、ファーストプレスの果汁のみを使用しています。モンターニュ・ド・ランス及びマルイユ・シュル・アイ村の自社畑のピノ・ノワール１００％。

醸造

伝統的なシャンパーニュ製法です。マロラクティック発酵は一部のキュヴェのみにおいて行います。マロラクティック発酵しないキュヴェは木樽で熟成されます。葡萄の持つポテンシャルや個性をくっきりと浮かび上がらせるため、ドザージュは4.5g/lに抑えています。

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。それによって、第２、第３のアロマが生み出されます。

TASTING

色

深みのある黄金色。きめ細かいムースが切れ目なく立ち昇ります。

香り

菩提樹やローリエが感じます。香りが力強く、複雑です。

味わい

そして何よりも際立っているのが力強いミネラルと酸のバランスです。アカシアのハチミツやトーストを想わせる長い余韻は特徴的です。ピノ・ノワール特有の味わいです。

DINING

食事とのマリアージュ

家禽、鴨等のジビエに良く合いますテリーヌやフォワグラに最適です。食前酒として飲む場合は8～9度で、食事と一緒に飲む場合は10～12度がおススメです。

保存方法

適切な環境（冷暗所）で熟成されていれば、5年間程保存できます。

www.philipponnat.com

Clos des Goisses ~ 13 rue du Pont ~ Mareuil-sur-Ay ~ CS60002 ~ 51160 Ay-Champagne ~ France • T +33 (0)3 26 56 93 00 ~ F +33 (0)3 26 56 93 18