PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS 2012

ブラン・ド・ノワール 2012

ピノ・ノワールの醸造及びブレンドにおけるフィリポナの匠の技

セラーマスターの一言

フィリポナの収穫は9月13～24日に行われました。理想的な成熟度のブドウを手に入れる為に、15日に一度収穫を休止して、その後18日より再開しました。冬と春には霜害があり、開花直後の寒さにより花ぶるいが発生した事で、収穫量が制限されました。7月の多湿の影響で多くの作業が必要でした。特に除草の際は「インターセップ」と呼ばれる装置をつけたトラクターや耕作馬、また手動の除草機も使い行いました。品質は申し分なく、特にピノ・ノワールは豊富な糖分（11.5~12%以上）と非常に質の良い酸を得る事が出来ました。また豊富に含まれるリンゴ酸がワインに最適なフレッシュさを与えています。

CRAFTING

ブレンド

プルミエ・クリュとグラン・クリュのファースト・プレス果汁のみを使用。モンターニュ・ド・ランスとマルイユ・シュル・アイ、アイ、アヴネイ、ヴァル・ドールの自社畑のブドウのみを使用。

醸造

伝統的シャンパーニュ製法により熟成前の酸化を防ぎます。タンクで醸造を行うワインの一部及び木樽で醸造するワインはマロラクティック発酵を行いません。ワインの個性と純粋さを隠す事なく、フレッシュさと味わいのバランスを保つ為に、ドザージュはエクストラ・ブリュット（4.25g/L)に仕上げています。

熟成

ワインに凝縮味を与える為に、5~7年の熟成を行います。澱と共に長期熟成させる事で、ワインには第二アロマ、第三アロマが生まれます。

TASTING

色

しっかりとした色調の金色、細やかで生き生きとした泡。

香り

まず、オレンジやレモンの皮など柑橘系果実の強くフレッシュな香り、続いて新鮮な果物がアロマティックに広がります。余韻には僅かに胡椒のニュアンスが感じられます。

味わい

アタックはフレッシュですが、同時に洋梨など果実のコンポートなどのクリーミーなテクスチャーと豊かな味わいも広がります。100%ピノ・ノワールのキュヴェらしく、味わい深い果実味と、このヴィンテージの特徴である良質のミネラルが余韻に残ります。

DINING

食事とのマリアージュ

家禽やジビエ鶏と一緒に。またテリーヌやフォワグラにも最適です。アペリティフに楽しむ場合は8～9℃に冷やして、食事と合わせるには10～12℃がお勧めです。

保存方法

カーヴで既に熟成を重ねていますが、このブラン・ド・ノワールは、冷涼で暗くコンディションに優れた良質のカーヴであれば、最低でも5年、またそれ以上の熟成が可能です。

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