PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS 2014

ブラン・ド・ノワール 2014

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

2014年：混沌とした天候と驚きに満ちたヴィンテージ

穏やかで雨がちな秋と冬の後、天候に恵まれ乾燥して暑い春が訪れ、ブドウ樹は非常に早く芽を出しました。夏は例外的に雨が多く、8月下旬には既に秋の様な気温になりました。雨が多かった一方で、ブドウの衛生状況は非常に良好でした。特に灰色カビの発生は少なく、ベト病やうどん粉病はみられませんでした。この年の特徴として、一部の畑では酸性の腐敗果とスズキと呼ばれるハエが発生しました。しかし、スピーディーな収穫と厳しい選果により、非常に健全で房の平均重量も満足の行く、品質の高いブドウが手に入りました。収穫は9月13～25日の間に行われました。

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

輝きのある澄んだ金色。繊細で活き活きとした泡が、絶え間なく立ちのぼります。

香り

ホワイトカラントやマルメロ、柑橘系果実のフルーティなアロマ。木樽熟成（全体の20%）に由来するハチミツやトーストのニュアンスがあり、余韻には僅かなバニラ香を感じます。

味わい

味わいはフレッシュかつフルーティ。チョーク質に由来するミネラルの心地良いテクスチャーが感じられます。余韻は長く続き、スパイスや胡椒のニュアンスが僅かに残ります。

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