1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES 2008

シャンパーニュで最も偉大な丘で造られる特別キュヴェ

キュヴェについて

最上の区画、最上のテロワールとして、他と区別して醸造・ブレンドされます。クロ・デ・ゴワスはユニークで、その急な斜面は他に類を見ません。45度の急な勾配はまさに区画名（"ゴワス"はシャンパーニュの古語で急斜面の丘と言う意味）そのままです。

醸造長のコメント

雨と寒さが特徴的だったヴィンテージ。しかし9月は暑く太陽に恵まれた為、結果として例外的なバランスの良さとエレガントで豊かなアロマにを持つ、凝縮したワインに仕上がりました。

CRAFTING

ブレンド

ピノ・ノワール45%、シャルドネ55%。

醸造

区画ごとに収穫されたブドウは75%が樽発酵。これにより熟成前の酸化を避けるとともにワインに複雑さを与えます。テロワールの力強さを持つ自然な酸を残す為に、マロラクティック発酵は行いません。

熟成

マルイユ・シュル・アイ村の歴史あるメゾンの地下セラーで、一定の温度（12℃）に保ちながら約10年熟成。エクストラ・ブリュット（4.5g/L）の低いドザージュがこの卓越した区画独自の味わいやミネラルを引き立たせます。

TASTING

色

輝きのある金色。繊細でデリケートな泡。

香り

柑橘系（ベルガモット）の豊かなアロマと同時に砂糖菓子やパティスリー（ヴァニラクリーム、ブリオッシュ、アーモンド等）の要素も感じられます。

味わい

アタックはフレッシュさと僅かな苦み。紅茶やレモンのニュアンス。僅かなスパイスと蜂蜜と共に、ピノ・ノワールの典型であるベルガモット香が長く続く。余韻はクリーミーで、溌剌としたミネラルが絶妙なバランスを与えています。

DINING

食事とのマリアージュ

シャンパーニュである以前に、ワインとしての偉大さを持つクロ・デ・ゴワスは、しっかりとした味わいの料理と非常に相性が良いです。ジビエ、トリュフ、キャビア、熟成したフロマージュ。熟成が若い間は甲殻類や白身肉と共に。ワインを開かせる為に、サービス前にカラフェをするのもお勧めです。

保存方法

既にカーヴで9年寝かせた事で完璧に熟成していますが、適切な環境下であればさらに数十年間のあいだ保存・熟成する事が出来ます。

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