1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES 2009

クロ・デ・ゴワス 2009

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

更なる情報

"クロ・デ・ゴワス"は、急な傾斜地にある事で広く知られていますが、クロやテロワール毎に分けて醸造が行われた、最初のキュヴェでもあります。シャンパーニュの地元の古い表現で"ゴワス"とは急斜面の丘を意味します。畑はその名前の由来通り、45度の急斜面にあります。

セラーマスターの一言

2009：非常に気候の変化が大きかったですが、最終的に成功した年です！厳しい冬の後、春は悪天候が続きました。また暖かく湿度の高い気候が続いた事でベト病が発生してしまいました。幸いな事に収穫直前の5週間は暑く乾燥した気候が続き、例外的に健全な状態のブドウを収穫できました。非常にフルーティーかつ適度な酸に恵まれたヴィンテージで、2002年によく似ています。収穫は9月13～16日に行われました。

CRAFTING

ブレンド

シャルドネ１００％。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。

醸造

クロ（壁）に囲まれた、5.5haの畑。この地域では数少ないクロのひとつで、シャンパーニュで最も古く、急な斜面の畑です。マルイユ・シュル・アイの最良の丘の中腹にある真南向きの斜面で、チョーク質が露出した希少なテロワールを有しています。一部（37%）木樽で醸造する事で熟成前酸化させずに、複雑味が増します。自然にもたらされる酸によりこの偉大なテロワールの力を引き出す為に、マロラクティック発酵を行いません。

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8年熟成。エクストラ・ブリュット（4.25g/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。繊細で上質な泡。

香り

最初は唐辛子やコショウなどのスパイスとトースト香が非常に印象的です。空気と触れ合わせる事でブラックチェリーやアマレナ、スグリなど果実のアロマが立ちのぼります。

味わい

フレッシュでミネラルを感じます。余韻にはスグリなどの果実香とスパイス香が広がります。強さと骨格のしっかりとしたワインで、口中には非常に長い余韻が残ります。

DINING

食事とのマリアージュ

このキュヴェは、偉大なシャンパーニュである以前に偉大なワインです。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。若いうちは甲殻類や白身肉にも合います。空気と触れ合わせる為に事前のデカンタージュもお勧めです。

保存方法

既に9年の間セラーで熟成を重ねています。適切な環境下であれば更に数十年の熟成が可能です。

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