1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CLOS DES GOISSES 2011

クロ・デ・ゴワス 2011

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

11月25日に雪が降り、冬が始まりました。1月下旬までは、乾燥した厳しい寒さが続きました。それから暖かくなり早い春が訪れ、ブドウ樹の成長を促しました。5月末からは雨、低温、暑さと対照的な気候が交互に訪れた為、ブドウ樹の衛生状態の悪化が懸念されました。

収穫は8月24日に若樹から始まりました。翌日にはクロ・デ・ゴワスのピノ・ノワールの収穫も始まりました。これはフィリポナ家のみならず、シャンパーニュ地方にとって、歴史上で最も早い収穫でした。

このヴィンテージの成功の鍵となったのは、収穫量のコントロール（成熟度を高める為）と最適なブドウ栽培、そして丁寧な収穫でした。2011ヴィンテージは、強さよりも、繊細さが表現されています。

生産本数　12020本　　923本（マグナムボトル）

CRAFTING

ブレンド

100%ピノ・ノワール。クロ・デ・ゴワス内にある14の小区画の中で、このヴィンテージ最良の4区画のブドウ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（80%）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10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。持続性のある細やかな泡。

香り

繊細かつフローラルなアロマ。エーデルフラワー、ダージリン紅茶、菩提樹のハチミツ、余韻にはハッカのニュアンスが感じられます。

味わい

紅茶や黒胡椒のニュアンスが、非常に長く印象的に広がります。余韻は長く、ミネラルに富んでいます。

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。クロ・デ・ゴワスと美食は、忘れる事のできない組合わせです。アミガサダケと鶏肉のクリーム煮と素晴らしい相性です。空気と触れ合わせる為に、カラフェに移してもお楽しみ頂けます。

保存方法

既に10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