1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CUVÉE 1522 ROSÉ 2008

キュヴェ1522・プルミエ・クリュ・ロゼ 2008

アイ村のテロワールを表現したスペシャル・キュヴェ

CRAFTING

ブレンド

アイ村の自社畑「レオン」のピノ・ノワールを約60%、メニル・シュル・オジェ村のシャルドネ30%。そこにマルイユ・シュル・アイ村の自社畑のピノ・ノワールで造った赤ワインを10%加えています。

醸造

一部のキュヴェは木樽で発酵しますが、フレッシュさと複雑味を残す為にマロラクティック発酵は行いません。スティル・ワインをブレンドする事でロゼ色になります。スティル・ワインは、基本的にクロ・デ・ゴワス区画のピノ・ノワールを使用しています。このキュヴェは、ふくよかさと酸を際立たせる為に、ドザージュは通常のブリュットの3分の1ほど（4.25g/l）のエクストラ・ブリュットで仕上げています。

熟成

８年間の熟成。この期間の熟成を経ても、ロゼワインに不可欠なフレッシュさが残っています。一方で澱と共に熟成を重ねた事による熟成感も楽しむ事が出来ます。

TASTING

色

僅かに銅色がかったロゼ。きめ細かい泡が素早く立ち登ります。

香り

フルーティな香り、柑橘系果実、オレンジピールの砂糖漬け、オレンジの花。

味わい

非常にフルーティーで豊かな味わい。ブラッドオレンジ、パパイヤ、そしてピンクペッパー。余韻はフレッシュで、このヴィンテージならではの質の良いミネラルが特徴的に感じられます。

DINING

食事とのマリアージュ

キュヴェ1522は、パプリカパウダーをかけたラングスティーヌのソテーにぴったりです。

保存方法

キュヴェ1522は既にカーヴで理想的な状態に熟成させていますが、適切な環境下であれば、丸さと複雑味を保ちながら、更に10年以上の保存が可能です。アペリティフとしては8~9℃、食中に楽しむ場合にはあまり冷やし過ぎず10～12℃がお勧めです。

更なる情報

キュヴェ1522と1522ロゼのラベルに描かれているのは、17世紀のアイ村です。ここはフィリポナ家発祥の地であり、彼らは何度も村長を務めました

セラーマスターの一言

2008年は涼しい夏が特徴のヴィンテージです。　一方で、9月に入った途端に暑く晴れた天候が続き、結果として非常に凝縮した味わいを持つ、素晴らしいワインに仕上がりました。

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