1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CUVÉE 1522 ROSÉ 2009

キュヴェ1522・プルミエ・クリュ・ロゼ 2009

アイ村のテロワールを表現したスペシャル・キュヴェ

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

2009年：非常に気候の変化が大きかったものの、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す。2008年よりも日照に恵まれ、2002年によく似ています。収穫は9月13～28日に行われました。

CRAFTING

ブレンド

アイ村の自社畑「レオン」のピノ・ノワールを約72%、メニル・シュル・オジェ村のシャルドネ9%。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9%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

淡いロゼ色

香り

木苺や赤いバラの鮮烈なアロマが、ブラッドオレンジや、オレンジピールの砂糖漬けのニュアンスと共に広がります。

味わい

フルーティーで強さがあり、柑橘系果実や、ブラッドオレンジのアロマ。余韻は赤唐辛子やエスプレット唐辛子のニュアンスを感じます。2009ヴィンテージは、ロゼの要素が見事に表現されています。

DINING

食事とのマリアージュ

低温で仕上げた仔羊、シーフードと。特にミネラル豊富でフルーティーな味わいを、甲殻類と合わせてお楽しみください。イチゴやフランボワーズのデザートとも完璧な相性です

保存方法

カーヴの中で理想的な熟成を重ねていますが、この1522・プルミエ・クリュ・ロゼはフレッシュさを保ちながら更に10年以上の熟成が可能です。熟成によりワインには調和と複雑味がもたらされます。冷やし過ぎないようにして、アペリティフには8~９℃、食事と合わせる場合には10～12℃でお楽しみ下さい。

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