1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

GRAND BLANC 2009

グラン・ブラン 2009

シャルドネに最も適したチョーク質のテロワールから造られるシャンパーニュ

更なる情報

グラン・ブランは、ピノ・ノワールを主軸とするフィリポナのキュヴェの中で、例外的にシャルドネのみをアッサンブラージュしています。控えめなドザージュで仕上げたメゾン独自のブラン・ド・ブランのスタイルをお楽しみください。

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。その後は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で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13～28日に行われました。

CRAFTING

ブレンド

コート・デ・ブランのシャルドネ100％。プルミエ・クリュ及びグラン・クリュのファースト・プレス果汁のみ使用しています。

醸造

伝統的シャンパーニュ製法により熟成前の酸化を防ぎます。タンクで醸造を行うワインの一部及び木樽で醸造するワインはマロラクティック発酵を行いません。エレガントでフレッシュながらバランスに優れており、フローラルなアロマと飲みやすさを持つワインです。本来持つピュアさと高貴さを表現する為、ドザージュはエクストラ・ブリュット（4,25g/L)に抑えています。

熟成

澱と共に7~9年熟成させる事で、ワインに複雑味を与え第2・第3アロマを十分に引き出します。

TASTING

色

透明感のある金色。きめ細かい泡が豊かに広がります。

香り

西洋スモモなど種子のある果実やエキゾチック・フルーツの香りがエレガントかつ印象的です。

味わい

エレガントで滑らかな口当たりです。余韻はたっぷりとしなやかで、エキゾチック・フルーツのアロマと共に広がります。

DINING

食事とのマリアージュ

アペリティフに最適です。また魚や甲殻類(海老やオマール)を茹でて,ブール・ブーラン・ソースと合わせて。アペリティフには6~8℃で、食事と合わせるには9~11℃がお勧めです。

保存方法

適切な環境（冷暗所）で熟成されていれば5年間以上の保存が可能です。

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