1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

LES CINTRES 2010

レ・サントル 2010

クロ・デ・ゴワス中心区画のピノ・ノワールの力強さを表現

CRAFTING

ブレンド

ピノ・ノワール100%、ファースト・プレス果汁のみ。マルイユ・シュル・アイ村にあるクロ・デ・ゴワスの中心に位置する「レ・グラン・サントル」及び「レ・プティ・サントル」区画のブドウのみ使用しています。

醸造

伝統的手法により熟成前の酸化を防ぎ、またマロラクティック発酵を行わずに仕上げています。100%木樽で発酵。ワインの個性と純粋さを隠してしまう事なく、フレッシュさと味わいのバランスを保つ為に、ドザージュはエクストラ・ブリュット(4.5g/L)に仕上げています。

熟成

ボトルの中で澱と共に熟成させる事で、ワインに凝縮味を与えると共に第三アロマを引き出します。一定の温度(12℃)に保たれたメゾンのカーヴで9年以上熟成させています。

TASTING

色

輝きのある金色。非常にクリーミーで繊細な泡。

香り

非常にフルーティーで、僅かなバニラ香と洋梨のニュアンスを感じます。

味わい

濃厚でクリーミー、力強い味わいですが、決して重くは無く、洋梨や洋梨のオー・ド・ヴィーを感じさせます。余韻は長く、しっかりと残ります。

DINING

食事とのマリアージュ

並外れたアロマを持つシャンパーニュで、オマール海老やラングスティーヌ、ヨード香を持つ魚料理と絶妙な相性です。しっかりとした構造と味わいの長さは白身肉とも相性が良く、更に数年の熟成を重ねるとラグーやチーズとも合わせられます。アペリティフとしては8~9℃に冷やして、食中に楽しむ場合には10～12℃がお勧めです。

保存方法

既に長年カーヴでの熟成を重ねていますが、このキュヴェは、冷涼で暗くコンディションに優れた良質のカーヴであれば、最低でも5年またそれ以上の熟成が可能です。

更なる情報

レ・サントル2010年は「シングル・プロット・シリーズ」3部作のひとつとして、2006年にこのキュヴェのリリースが始まって以降、4ヴィンテージ目です。このキュヴェは卓越した「クロ・デ・ゴワス」の中でも、より中央の傾斜地で、最も日照時間に恵まれ、最も高い樹齢(樹齢70年まで)の区画のブドウが使われています。ティラージュ本数1391本のみ。

セラーマスターの一言

2010：ブドウの成熟初期は理想的な気候で推移しましたが、その後変化が大きかった年です。8月中旬には雨が続き、香りと味わいのポテンシャルに優れたブドウを手に入れる為には、厳格な選果が必要でした。フィリポナでは、収穫は9月15～28日に行われました。バランスの良い果実味と良質のミネラルを残す為に、一部のワインはマロラクティック発酵を行わず、また醸造には木樽を使用しました。フレッシュで骨格の備わったワインです。

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