

ジャン・ヴリュは、エペルネから80kmほど南下したラ・コート・デ・パール地区のモンギュー村に位置する。ワインづくりは50年以上前に遡り7.3haの自社畑を所有し家族経営である。非常に高い環境保全意識をもつ蔵元であり、緑肥使用をはじめ草生栽培をし、収穫は手摘みでおこなう。最大生産可能本数は約28000本である。収穫されるブドウの約40%は他のメゾン（シャルドネのキュヴェではトップメゾン）に売却する。モンギュー村は別名「シャンパーニュのモンラッシェ」とも呼ばれる。その別名をつけたシャルル・エドシックのダニエル・ティボ氏はジャン・ヴリュの独特な香り高いブドウゆえに彼らのブドウを購入している。

栽培面積: 7.3 オリーブ畑: 0 標高: - 生産本数: 28,000

Champagne Blanc de Blanc Témoignage 2013 A.O.C. Champagne - France

¥16,500 税抜

¥18,150 税込

度数: - - 生産本数: 1500 - Sparkling Brut



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% シャルドネ



コメント / Commento / Comment:

テモアニアージュとはウィットネス（証人）を意味します。そのヴィンテージを象徴するような「証人」であるシャンパーニュです。シャルドネ100%からつくられるワインはスムーズで溶け込むような気泡が印象的。モンゲーのシャルドネらしいピュアでキレのある酸が熟成することによって見事になめらかな味わいをもたらし、エキゾチックさを思わせる風味、そして豊かなミネラル感が堪能できる1本です。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: / Mesi / Month

瓶熟 / Affinamento / Refining: 120 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organolettico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 花の香り, Floreale, Floral - 酵母の香り, Lievito, Yeast - スミレ属, Viola, Viola - ミネラル, Minerale, Mineral -

ボディ / Struttura / Body: フル Full 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: n.d.

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 印象的 - Persistente - Persistent

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

