

Jean Velut

ジャン・ヴリュは、エベルネから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 Noir de Craie NV A.O.C. Champagne - France

¥10,800 税抜

¥11,880 税込

度数: - - 生産本数: 3000 - Sparkling Brut



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ピノ・ノワール



コメント / Commento / Comment:

ノワール・ド・クレとは「白亜の黒」を意味し、まさにこのピノ・ノワールが植樹されている土壌でありシャルドネとの高い相性を示す白亜土壌に黒ブドウを植樹していることに由来する。ピノ・ノワール100%からつくられるワインはこの土壌由来の独特なピノ・ノワールが表現されます。それはカシスやすみれ、野苺を思わせる華やかさと可憐さを感じさせる香りが広がりこの土地ならではの熟したりんごを思わせるふくらみある果実味に柑橘を思わせるシャープな酸が楽しめます。ドサージュ 3g /L。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 7 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: / Giorni / Days

熟成 / Maturazione / Ageing: - / Mesi / Month

ステンレス・タンク - Stainless

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

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

香り / Aromi / Aromas: ザクロ, Melograno, Pomegrante - ベリー, Frutto di bosco, Berries - ミネラル, Minerale, Mineral -

酵母の香り, Lievito, Yeast -

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

