



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 Premier Temps - 375 NV A.O.C. Champagne - France

¥5,200 税抜

¥5,720 税込

度数: - - 生産本数: 3,000 - Sparkling Brut



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

84% シャルドネ  
16% ピノ・ノワール



### コメント / Commento / Comment:

瓶内で24ヶ月熟成。リザーヴワインを33%使用。Premier Tempsは「ファーストタイム」を意味し、40年以上前に祖父が造った初めてのシャンパーニュであり、また食事の最初一杯として最適という意味が込められている。白い花と豊か果実のブーケが広がり、口当たりは繊細でドライ。酵母のニュアンスは穏やで口中に繊細で心地よい泡が広がる。まさに最初一杯にふさわしい華やかでありながらデリケートなシャンパーニュ。

### 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: 24 / Mesi / Month      ボトル / Bott.

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

香り / Aromi / Aromas: 柑橘系, Agrumato, Citrus - スミレ属, Viola, Viola - 柑橘系, Agrumato, Citrus - ザクロ, Melograno, Pomegrante - 酵母の香り, Lievito, Yeast -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム Medium 酸味 / Acidità / Freshness: 柔らかい - Accennata - Hinted

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: 長い - Lungo - Long

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

