

# 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 Rosé Saignée NV A.O.C. Champagne - France

¥12,800 税抜

¥14,080 税込

度数: - - 生産本数: 2000 - Sparkling ロゼ Brut



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ピノ・ノワール



### コメント / Commento / Comment:

このロゼ・シャンパーニュはまさにモングーの土壌＝シャルドネという概念をひっくりかえすかのようなユニークさをピノノワールで表現し、この土地への興味関心をより深める唯一無二のワインです。収穫されたブドウの約50%は低温マセレーションをすることでより色味のくっきりとした色素になります。またユニークで手間のかかるセニエ方式（ロゼシャンパーニュの9割はブレンド方式）ゆえにスキンコンタクトすることにより抽出される鮮やかなロゼ色になります。ラズベリーや野苺を思わせる赤系果実や可憐な花を思わせるフローラルな香り、柑橘系果実のキレのある複雑な味わいが広がります。実にピノ・ノワールの旨みとフレッシュ感が堪能できる1本です。

### 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: ベリー, Frutto di bosco, Berries - いちご, Fragola, Strawberry - 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

