

ブラン・ドゥ・ブラン 2008



収穫

この葡萄園地域では過酷な天候の年だった：高気圧下で雨や嵐の多い春が過ぎ、花の開花は疑問だった。日差しが弱く、爽やかな空気であるにも拘らず、その夏は乾燥していた。乾燥という大陸性と同時に爽やかさという北陸性の天候でゆっくりとした熟成が実現した。九月は、時に大雨に降られたが、驚異的な高気圧性の天候が続いた。例外的な理想的条件が整い、葡萄はゆっくりと見事な熟成度に達し、凝縮された風味とフレッシュさがバランスよく自然に備わった理想的な葡萄が生れた。収穫は、九月中旬という伝統的な時期に始まった。

醸造

シャルドネ 100% - 15 から 20% 週に一度澱払散されて醸造されたカシ樽ワイン - 乳酸菌醗酵ではない。ブラン・ドゥ・ブランのキュヴェは、発泡をより優しく柔らかにするため泡圧を低くしている。キャヴで 5 年熟成し、口抜き後 6 ヶ月休め精錬する。甘味付け妙薬の量は、ミレジムにより異なるが、1 リッターに 8 から 10 グラム付加される。

スタイル

甘口、奥深くエレガント。

利き酒コメント

色は明るい黄金色、緑に輝く影を作る。

規則的で繊細な発泡の筋は長く続く。

複雑で洗練された香りに北方のシャルドネならではの強さが加わる：僅かに蜂蜜を感じさせる花、砂糖漬けの柑橘類の皮、軽く焼いたドライフルーツ。これら春めいた強い香りは、優しさと同時に非常な奥の深さを感じさせる。

口当たりは、甘美で蕩ける様でありながら、塩気と、膨りの深さ、鮮明で非常に純粋な感触が長く残る。イエローフルーツ、スパイス、ドライフルーツなどの風味が、チョーク土壌が粉末化したかのような強いフレッシュさと見事な調和を奏でている。後口は繊細なタンニンが長く残る。

このブラン・ドゥ・ブラン 2008 は、感触とフレッシュさが奏でる謙虚なエレガンスの象徴と言える。2008 年ミレジムはここで、コート・ドゥ・ブランのグラン・クリュの隠れたすべての可能性を引き出した。