

## ブラン・ド・ブラン 2009

### 収穫

シャンパーニュ地方は寒く乾燥した典型的な冬を迎え、例年になく遅く非常に均一な萌芽につながりました（シャルドネ 4 月 10 日）。春は温暖で雨が多く、降水量にばらつきがあったため、開花の重要な時期にブドウ畑の発展に非常な不均一を引き起こしました。7 月末から収穫終了時まで、シャンパーニュ地方に例外的な暑さと乾燥した大陸性気候が訪れました。8 月、9 月中は降雨が無きに等しく、最高の条件下で 8 月の暑い太陽がブドウの成熟を促しました。コート・デ・ブランのシャルドネの収穫は 9 月 10 日に開始しました。

### 醸造

シャルドネ 100% - 樽発酵ワイン 10%（オーク大樽）、週 1 回のパトナージュ・マロラクティック発酵なし。キュヴェ・ブラン・ド・ブラン 2009 は、まろやかな溶け込む泡立ちを造り出すために、軽い圧搾を行っています。セラーで平均 5 年間熟成させ、デゴルジュマンの後完璧な熟成へ向けてさらに 6 か月間休ませました。ドザージュは 9 g/l です。

### スタイル

甘みがあり、奥行きのある上品さ。

### テイスティングノート

輝く緑色がかった黄金色。

柔らかく均一な泡立ち。

柑橘類のコンフィ、ホワイト&イエローフルーツ（洋ナシ、モモ）、カカオ豆、ヘーゼルナッツパウダーのブーケ。熟成した濃厚な甘い香りに軽い酸味のニュアンスを伴います。次に、トーストとブリオッシュのヴァリエーションが、若々しく有望なブーケを補完します。

力強く純粋さを思わせるすらりとした口当たり。瑞々しく果肉の多いイエローフルーツの完熟した純粋さと深み。一年分の太陽を浴びて熟したフルーツを口にするようです。石灰質の上品さ、明瞭さ、純粋さといった、軽やかで刺激的、そしてダイナミックな印象が舌に長く残ります。感覚的で官能的な泡が甘美に純粋に立ち上ります。余韻が爽やかに長く続きます。

一年分の太陽を浴びて熟成したアヴィズ、メニル・シュール・オジェ、クラマンのグランクリュより生まれたブラン・ド・ブラン 2009 は、果実の力と風味の繊細さを調和させることのできる、シャンパーニュ地方のシャルドネの見事な一例です。

