

ブラン・ド・ブラン 2015

ヴィンテージ

2015年はシャンパーニュ地方がユネスコ世界遺産に登録された年でもあり、類まれなヴィンテージです。この10年の典型的な大陸性気候で、冬は穏やかで雨が多く、夏は暑く乾燥しました。夏は暑く晴天に恵まれ、記録的な気温と水分ストレスをブドウにもたらししました。8月後半に待望の雨が降り、ブドウ樹に必要な水分を与え、この最後の雨がジューシーで成熟感と凝縮感のあるブドウを生み出しました。この素晴らしいヴィンテージにおける抱負は、特徴的な凝縮感を表現することです。

成熟し、ピュアで完璧に研ぎ澄まされた、真っ直ぐなブラン・ド・ブラン 2015は、アヴィーズの石灰質の真髄です。

テイastingノート

やや緑がかった輝きのある黄色。柔らかくクリーミーで、洗練された繊細な泡立ち。

香りは精緻でミネラル感とともに熟した柑橘系果実、バニラのような花（花粉）、収穫したての小麦やアーモンドのニュアンスを持っています。香りの瑞々しさはミントやヨード香（海水のしぶき）によって感じられ、薫香、熱したバターやトーストなどの温かみのある香りにゆっくりと進化する。

味わいはクリーミーで柔らかくそれでいてアタックには凝縮感があり、繊細な泡に包まれ雄大に開いていきます。成熟感と凝縮感のある果汁に驚くほどキレのあるテクスチャーが感じられ、余韻にははっきりとした塩味があります。オークやスモーキーなニュアンスがワインを引き立て、さらなる余韻の長さや凝縮感をもたらし、類まれなるエイジングポテンシャルを予感させます。ピュアでさわやかな余韻が食欲をそそります。



醸造

ブドウ栽培地：「ラ・コート」のブドウ畑

クリュ：アヴィーズ

ブドウ品種：シャルドネ 100%

オークの大樽で醸造：16%

マロラクティック発酵：0%

ドザージュ：8g/l