

ブラン・ド・ブラン 2016

ヴィンテージ

2016年は極端な天候が特徴的なヴィンテージでした。春は冷涼で雨が多く、例年に比べ長かった一方、夏は暖かく乾燥し、8月下旬の熱波でそのような気候が収穫時期まで続き、ブドウの成熟にとって非常に有益でした。ピノ・ノワールはこのような乾燥した良好な日照条件で順調に生育し、暑さは凝縮した果実味とシルキーで滑らかなテクスチャーをもたらしました。シャルドネも同様に素晴らしく、より研ぎ澄まされ、やや塩味を感じるキャラクターとなりました。

2016年9月15日～10月1日の収穫。

ブラン・ド・ブラン 2016は、エネルギー、力強さ、フィネスと言ったシャルドネの類いまれなバランスを実現できる、アヴィーズの白い土壌の見事な特徴を映し出しています。素晴らしいシャンパーニュです！

テイastingノート

輝きを帯びた黄金色。

優しく均一な素晴らしい泡立ち。

白い花（ジャスミン、オレンジの花）、柑橘系果実のピール（レモン）、小麦のプーケに、フレッシュなヨード香、波しぶき、潮風、細かい石灰質のような印象を感じます。グラスを回すと、スモーキーな香り、香ばしいアーモンドを思わせる還元的で石灰質な香りが現れます。

クリーミーで滑らかな口当りは柔らかくフィネスを感じさせ、ベルベットのような質感は、直ぐにフレッシュさ、海、キレの良さ、凝縮感に変わります。完熟して瑞々しく、柑橘系果実のピールや食欲をそそるフレッシュさが長く続き、まるで果実をかじったかのようなです。余韻は滑らかで、塩味を伴い、太陽の光のように伸び、輝きと同時に確固たるキレを感じさせます。

醸造

ブドウ栽培地：「ラ・コート」の自社畑

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：28%

マロラクティック発酵：0%

ドザージュ：7g/l

