

フレッシュさと複雑味の両立

ボヴェール A&S

シャンパーニュ グラン・クリュ “レ・ダム・ド・フランス”

Boever A&S Champagne Grand Cru “Les Dames de France”

ボランジェなどにもブドウを供給する夫婦経営の RM の造る 高品質シャンパーニュ



ブドウ畑は全てグラン・クリュのもの（モンターニュ・ド・ランスのルーヴォワ、ブジー）

2012 年のブドウが 30%、2013 年のブドウが 70%、平均樹齢が 50 年以上の古木のブドウが使われる。

「持続可能なブドウ栽培」をモットーとしており、環境への負荷を配慮し、伝統的な方法で自然を尊重する手法を、常に模索し続けている。1950 年代と比べ、10 倍近くの手間をかけて栽培していると造り手は言う。

色調はシャンパンゴールド、とてもきめの細かでクリーミーな泡が印象的。始めにフレッシュの白桃、洋ナシ、酵母の香り。ゆっくり飲めばボリューム感が増し、洋ナシの砂糖漬けのニュアンス。トースト感もありとても複雑な印象。味わいは、繊細でクリーミーな泡が印象的、果実味、トースト感も充分。旨みが強く、心地よい酸があり、余韻まで心地よさが続いていく。

Technical Sheet

ワイン名	シャンパーニュ グラン・クリュ “レ・ダム・ド・フランス” Champagne Grand Cru “Les Dames de France”
クラス	AOC Champagne
生産者	ボヴェール Boever A&S 1946 年以来続くレコルタン・マニピュラン。1847 年に彼らの祖先がルーヴォワに入植し、1946 年にドメーヌを設立され、ボヴェール A&S は 2005 年にセバスチャンと妻のアンヌがピエール・ボヴェールから独立する形で設立された。本拠地はエペルネの北部、トキシエール・ミュトリ村に位置する。3.5ha がピノ・ノワール、1.5ha がシャルドネの畑となっている。なお、全体の 60%のブドウはヴーヴ・クリコやボランジェなど大手生産者にブドウを供給している。
産地	畑は全てグラン・クリュでルーヴォワ、ブジーのブドウを使用
セパージュ	80%ピノ・ノワール、20%シャルドネ
タイプ	白 スパークリング
畑	石灰質土壌 樹齢は平均 50 年以上 完全無農薬栽培、手摘み収穫
醸造 熟成	ステンレスタンクにてアルコール発酵、マロラクティック発酵。シュール・リー42 ヶ月熟成。残糖 10g/ℓ。最低 4 年以上熟成。
ALC %	12%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページ
からもダウンロードできます。