「酸」を骨組みとする「旨み」の翼

ボヴェール A&S シャンパーニュ グラン・クリュ ミレジム 2013
Boever A&S Champagne Grand Cru Millésime

「酸」の立ち位置にこだわった年代入りのシャンパーニュ・グラン・クリュ

色合いはフレッシュで明るいゴールド。細かい気泡の音がするグラスに鼻を近づけてみる。花梨の香りに、ビスケットのような焼き菓子特有の甘く焦げた香り、それにミルクのようなキメ細かい香り。シャンパーニュ特有の、時間の経過で焼けたような酵母の香りは、さほどゴージャスではないけれども静かに質の高さを匂わせる。

味わいの印象。乾杯の瞬間、冷えているうちは直径を狭く感じる。狭いながらも、口中で転がしているうちに「酸」の存在感が増してくる。まるで「酸」を骨組みとする「旨み」の翼が、覆いかぶさってくるように体つきを大きく感じる。ゆっくりと飲んで温度が上がってくれば、味わいの直径は口に含んだ瞬間から大きく感じられる。そこへまた「酸」と「旨み」が織り成す翼が流れ、花梨やビスケットが香りに彩りを添える。

それでもやはり、色々な味わいの要素の中で注目したいのは「酸」の装い。シャンパーニュならではの、シュール・リー製法や時間の経過でしか出せないような、熟れた「酸」の綺麗さ。「良いブドウ」「良い年代」「良い畑」を充分に感じられるヴィンテージ・シャンパーニュ。

Technical Sheet

ワイン名	シャンパーニュ　グラン・クリュ　ミレジム 2013 Champagne Grand Cru Millésime
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	50%ピノ・ノワール、50%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60 ヶ月を含め、最低 7 年以上熟成。残糖 8g/ℓ。
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。