

ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ

シャルドネ種のみを使って作られたこのワインは、その繊細で持ちの良い白い泡沫から「レースのようなシャンパーニュ」として知られています。

ブレンド

特級畑「コート・デ・ブラン」で採れた一番搾りのシャルドネのみを使用。

リザーブワイン

1985年から続く25ヴィンテージをフレンド

熟成

4年間シュールリー熟成させ、デゴルジュマン後更に10ヶ月セラー熟成。繊細な泡がグラン・クリュのミネラルを円やかに包み込み、クリーミーで生き生きとした味わいが感じられます。

特性

非常に古くからある醸造手法を用いており、トラディショナル方式よりも瓶内二次発酵の際にかかる圧力はやや低めです。

ドサージュ

残糖量僅か5g/Lのエクストラ・ブリュット



生産者によるコメント

外観 仄かな青みを帯びた淡く煌めく白色。瓶内発酵の圧力が低いため、他のシャンパーニュよりも軽やかな泡立ち。

香り 第一アロマはライムやグレープフルーツ等の柑橘系。次第に白い花の香りを帯び、グラスの中で開くにつれ、仄かなアーモンドとトーストの芳香が表れます。

味わい 飲み始めは、シトラスと白い花の複雑味を含んだ生き生きとした味わい。クリーミーで滑らかな泡が細やかに感じられ、余韻の長い爽やかな後味が広がります。

750ml 瓶とマグナムにてご提供。生産量は年間1.5-2万本と少量生産。各ボトルのラベルにデゴルジュマンの年月を記載。他の高級ワイン同様、取り扱いには注意が必要。サーブするまでUV保護フィルムは取らないで下さい。冷やしすぎるとワインが壊れてしまう恐れがあるため、5時間以上冷蔵庫に置かないようご注意ください。

「柑橘系のアロマに、仄かな甘みが広がるクリーミーで爽快感のある緻密でピュアな味わい。正にグランクリュ。」

Le Point - 2014年

「他に類を見ない優しく軽やかな味わい。シャンパーニュで最高のメゾンにしか見られない柔らかな石灰質のミネラルが感じられる。」

Les Echos - 2015年

Guide Gault et Millau 2015年: 15,5/20点

Guide Bettane Desseuve 2016年: 16/20点