

プルミエ・キュヴェ

シャンパーニュ全域で320に及ぶ畑の中でも厳選された35のクリュから生まれた極めて個性的なスタイルのシャンパーニュです。メゾンのスタイルを代表する看板商品です。収穫年のよし悪しに関わらず、毎年最高の品質を維持しています。

クリュ:30以上のクリュから収穫。畑の名前・比率は社外秘です。

ブレンド:一番搾りの最もピュアな果汁のみを使用。ピノ・ノワール45%、シャルドネ33%、ピノ・ムニエ22%ブレンド。ワインの20%は樽で一次発酵。

リザーブワイン:1985年から続く25ヴィンテージのワインを最高50%ブレンド。

熟成:法定熟成期間より長い3年間のシュールリー熟成。デゴルジュマン後に少なくとも5カ月セラーで休ませます。

ドサージュ:残糖量6g/L以下の極めて糖度の低いエクストラ・ブリュット。非常にピュアで本格的なシャンパーニュに仕上がります。(エクストラ・ブリュットは、残糖量の上限を6g/Lに規定。

生産者によるコメント

外観 黄金に輝く麦わら色は、シャルドネ比率の高さと一番搾りの果汁だけを使用した純度の高さを物語ります。最高の葡萄だけを選び抜き、完璧に温度管理されたセラー内での長期熟成によって生み出される繊細な泡沫。

香り 第一アロマは、シャルドネ由来のライムやグレープフルーツの柑橘系果実の香り。次にピノ・ノワールから来る赤スグリ、ラズベリー、モレロチェリーの赤い果実のアロマが表れ、グラスで花開くにつれ、ピノ・ムニエ特有のドライフルーツのエキゾチックな香りが仄かに香ります。

味わい 糖度の極めて低い、生き生きとした味わい。口に含むと香りが波紋のように広がり、飲み始めは柑橘類、アーモンド、焼いたトーストの風味が感じられ、次第に赤スグリのゼリー、チェリー、イチジク、ブラックベリーの実のニュアンスが表れます。

温度が増しグラスの中で花開くにつれて、仄かなプラムと洋梨の風味が表れ、余韻の長いクリーンな後味が口いっぱい広がります。-halfボトル、ボトル、マグナム、ジェロボームにてご提供。各ボトルのラベルにデゴルジュマンの年月が明記されています。

「ドサージュが低く食前酒に最適。美しく成熟した味わいのプルミエ・キュヴェは、市場で最も興味深いノンヴィンテージ・シャンパーニュの1つ。」 *Bettane & Desseauve - Guide 2016年*

Guide Bettane Desseauve 2016年 : 16/20点

Guide Gault et Millau 2015年 : 16/20点

