

Francois Brossolette

シャンパーニュ地方
フランソワ・ブrossolette

天然酵母発酵にこだわるレコルタン

トロワから南東に約40kmのコート・デ・パール地区、Polisy (ポリジー) 村にあるワイナリー。

ブドウ栽培家として6代目を引き継いだ現当主のフランソワが、1987年の収穫からシャンパーニュ造りを始め、レコルタン・マニピュランとして現在に至ります。

所有する14haのブドウ畑で取れる最上のブドウを厳選して、キンメリジャンの石灰質土壌に粘度が混ざる地質を生かした、フレッシュさとデリケートさを感じさせるシャンパーニュです。リュットレゾネ農法ですが、認証は2020年に初めて取得予定です。

平均樹齢は19年～48年、栽培品種はピノワール85% (混植ピノムニエ約2～3%)、シャルドネ15% (混植ピノブラン1～2%)です。

「ピノブランはシャルドネと比べると少し重たいが、シャンパーニュに丸みを与えてくれて、バランスが良くなる。土地から来るミネラル感とフレッシュさを優しくしてくれる大事な役割を持つ。」と語るように混色のピノブラン、ピノムニエも大切にしております。

発酵は天然酵母を使用、亜硫酸の添加もごくわずか、結果アタックからアフターまで曲線を描くように上品な果実味と繊細で液体に溶け込んだ酸が体に浸み込んでいきます。

生産量の85%がフランス国内に販売され、残りの15%はベルギー、ルクセンブルグ、イタリア、そしてドイツに輸出しており日本へは初のお披露目です。

大変残念ながら、定年の年齢を越えたフランソワを引き継ぐ家族がいないため、2016年の収穫を最後に、自社生産を終了しました。

現在は在庫しているシャンパーニュのみを販売しており、その在庫が尽きると蔵をたたむ事になっています。ただしブドウ栽培はまだ続けており、収穫したブドウを全てモエ・エ・シャンドンに販売しています。

パリ農業見本市をはじめ、エペルネ・シャンパン・コンクール、フランス・エノログ協会、マコン・グラン・ヴァン・コンクール、ギッド・アシット・デ・ヴァンなど、非常にたくさんのコンクールでメダルを獲得。2017年には、生産する7種類全てのキュヴェがメダルを受賞しました。また2018年は、5つのキュヴェがメダルを受賞しています。



[34780] Tradition Brut トラディション ブリュット NV

呼称	Champagne シャンパーニュ (コート・デ・パール)		
参考小売	¥4,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	200～250m・南南東	14.6ha・62.5hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール88% シャルドネ12% (手摘み / 19～48年)		
	【アッサンプラージュ 2010年・2013年・2014年・2015年】		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月収穫 / 空気式圧搾 / 20～200hlのステンレスタンクで21日間発酵	
	熟成	そのまま30日間マロラクティック発酵 / ティラージュ: 2016年2月2日	
		30日間瓶内二次発酵 / 42ヶ月瓶内熟成 / 7日間ルミアージュ ドサージュ 8.67g/L / デゴルジュマン: 2019年9月24日	
SO ₂	発酵中: 40mg/L マロラクティック発酵中: 40mg/L トータル: 30mg/L		
ガス圧	6.5気圧		
アルコール度	12%		
特徴	コート・デ・パール地区ポリジー村の畑を1987年に引き継いだフランソワ、2016年がラストヴィンテージとなります。ピノワール主体の2品種をプレスしステンレスタンクで発酵、瓶内二次発酵、瓶内熟成中にルミアージュを7日間行いデゴルジュマンしました。緑を帯びた黄金色、活力ある優しい泡立ち、オレンジピールやデイルの香り、アタックからバランス良くボリューム感が後半に向け増します。		



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Dionyがシャンパーニュ愛飲家の皆様へ新たな感動をお届けします。

Diony