



CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760



シャンパーニュ ドゥラモット ブラン ド ブラン 2018

偉大なシャンパーニュとは、まず最高のワインであること。これは、1760年に創立したドゥラモット社が掲げる理念であり、かつてからの挑戦でもあります。それは、メニル シュール オジェ村に同じくメゾンを構える神話的な姉妹ブランド、シャンパーニュ サロンと共有している信念です。

サロンは、1910年代にブラン ド ブランというコンセプトのシャンパーニュを初めて作り上げた人物の名前でもあります。シャルドネのスペシャリストであるドゥラモットは、熟成に適した年のみヴィンテージワインを作り続け、この度、ブラン ド ブラン2018が新登場しました。

ヴィンテージ

記録的な降雨量により、冬が終わる頃にはシャンパーニュ地方全体の土壌に吸収された水の量は最高値に至ります。白亜質の土が特徴的なコート デ ブラン地区では、一立方メートルあたりに600リットルもの水を蓄えるほどでした。この時点で、ブドウの発育に最適な基盤が作り上げられました。

2018年は、2月末から3月初めにかけて霜が降り、寒さと雪に見舞われた後で、気温はゆっくりとしかし確実に上昇し始め、ブドウの木々の生育は順調なスタートを切ります。穏やかな天候はやがて暑さへと変わり、5月30日にシャルドネの花が満開になる頃まで、それらは確実に成長していききました。

本格的な夏に入ると、強い日照と猛暑が続き、あの2003年でさえ見られなかったほどの干ばつが長期に渡りました。土壌の渇き具合は目に見えてわかるものですが、それは表面的なものに過ぎず、土の中には水分が十分に保管されていました。そのおかげで、ブドウの木々は干ばつの中でも生き残ることができたのです。当然のことながら、例年より早い8月27日にはメニル シュール オジェ村で収穫が始まりました。それらのブドウは、最高の熟成度であっただけでなく、完璧な健康状態で、シャルドネの一房は175グラムという前例にない大きさと重さに育ち、これは全ての区画で収穫されたブドウに共通の結果でした。まさに前代未聞です。この時点でワインが持つアルコール度数は10%を超え、酸味は例年より少し弱かったものの、それはワインのフレッシュさとエレガンス性に影響を及ぼしませんでした。1976年ヴィンテージを彷彿とさせながらも、一層果実味が強く感じられるワインになりました。

テロワール

メニル シュール オジェ村（上質な酸、純粹さ、白亜質のミネラル感、塩味、食をそるような乾き、スレンダーな骨格）、アヴィーズ村（バランスの良さと骨格）、オジェ村（暖かさ、ふくよかさ、寛大さ、果実の存在感）、クラマン村（スモーキーなニュアンスを持つミネラル感）シュイ村（しっかりした骨格、余韻の長さ）、オワリー村（柔らかな酸、まるやかさ）で育ったブドウからできた、ドゥラモット、ブラン ド ブラン2018。それらの村で収穫されたブドウのブレンドは、豪華な六重奏を形成しています。

瓶詰めから4年後に澱抜きを行ったこのワインは、その早熟さが既に顔を出し、いよいよ世界の舞台で勝負ができる時がきました。若さの熱意に後押しされ、その魅力はまもなく表舞台に登場します。

ブドウ品種

Chardonnay 100%

仕様書

糖分添加: 5 g/l

サービス

8度前後のフレッシュな温度で。グラスは、細すぎないチューリップ型のエレガントなワイングラスが最適です。





CHAMPAGNE DELAMOTTE

Le Mesnil sur Oger depuis 1760



シャンパーニュ ドゥラモット ブラン ド ブラン 2018

熟成能力

15年以上

テイस्टینگ

ドゥラモット、ブラン ド ブラン2018は、五感を最大限に使うことができるシャンパーニュに仕上がりました。ホワイトゴールドの色調は、繊細で持続性のある泡が伴い、その光量をさらに強めます。

香りはわずかに果実系が強く、西洋梨と柑橘類の皮のアロマも広がります。空気に触れると、ブーケはより洗練され、サンザシ、生のヘーゼルナッツ、甘味系のスパイスなどの、繊細な香りを放ちます。

口に含んだ際の率直なアタックは、石灰質とミネラル感が強いテロワールを忠実に反映し、レモンのニュアンスも感じられます。ボディは、ジューシーで甘く繊細な桃、しっかりローストされたヘーゼルナッツ、果樹園全体に広がるような優しい甘味が連結し、夏果実の風味をふんだんに含んでいます。そして、テロワールの気高さを象徴するように、このワインの温かさと華やかさは、長く続く余韻へと姿を変えていきます。

料理との組み合わせ

美食のシーンにぴったりなドゥラモット、ブラン ド ブラン2018は、偉大なワインが持つあらゆる要素を備えています。

海の幸が詰まった広東料理の上品な点心は、ドゥラモットの味わいをより引き立ててくれ、鯛のセビーチェ、ココナッツミルク風味とならば、ワインの骨格とエレガンスが露わになります。そのしっかりとした熟成度から、黒トリュフとジビエをサクサクのシュー生地で包んだ見事な「オレイエ ド ラ ベル オロール」など、偉大なフランス古典料理と合わせても、最高のペアリングになるでしょう。

