

レイト・リリース ヴィンテージ 1997

ヴィンテージ

1997年の穏やかな春が早期の萌芽をもたらし、4月中旬の著しい低気温によりヴェルズネとヴェルジーの畑が深刻な霜害を被りました。6月10日コート・デ・ブランとアイ、6月13日ヴェルズネーの開花の直後に雨の多く寒々とした気候が8月の初旬まで続き、特にベト病と花梗の腐敗のリスクが大きく、ブドウ樹にとって最悪の事態が想定されました。8月の天候の回復と9月の暖かい晴天が、幸先の悪かった一年を救いました。収穫はヴァレ・ド・ラ・マルヌで9月15日、モンターニュ・ド・ランスで9月18日、コート・デ・ブランで9月22日に始まりました。収穫は、燦々と降り注ぐ太陽の下で行われました！

1997年9月15日～10月1日の収穫。

究極のフードペアリング

鶏肉のローストまたはシェーヴルチーズ。

テイastingノート

明るく鮮やかな黄金色。

エレガントな糸のように立ち昇る生き生きとした泡立ち。

春を思わせるブーケが甘く白い花の香り、砂糖漬けフルーツの凝縮した香りなどシャルドネの特徴を引き出しています。また、類まれなるフレッシュさ、クラシックな「シャンパーニュらしい」石灰質やアニスなどのニュアンスも感じさせます。

空気に触れるとミネラル感やスモーキーさが現れ、塩味や白トリュフのニュアンスがその後続きます。

味わいはフレッシュでキレがあり、すさまじいエネルギーと石灰質のニュアンスがこのワインを実際よりもはるかに若く感じさせます。フィネスやわずかにタンニンのある余韻がチャーキーなフレッシュさを引き立てます。その結果、はっきりとしたスモーキーなニュアンスのある、エレガントで研ぎ澄まされた「緊張感のある」ワインになっています。冷涼なこのヴィンテージではブドウの成熟がゆっくりと進んだため、結果としてミネラル感やクラシックなスタイル、空気のように軽やかな余韻を与えました。



醸造

ブドウ栽培地:

「ラ・モンターニュ」のブドウ畑

クリュ:

ヴェルジー、シュエイ

ブドウ品種:

ピノ・ノワール 62%

シャルドネ 38%

オークの大樽で醸造: 9%

マロラクティック発酵: 30%

ドザージュ: 9g/l

リリース日: 2022年

デゴルジュマン:

1/1 - ボトル: 2004年1月20日

2/1 - ボトル: 2005年3月31日

マグナム: 2005年3月31日