



## CRISTAL 2014

### ヴィンテージ

各季節の特徴が強く、3つにはっきりと分かれたヴィンテージ。乾燥した素晴らしい春に続き6月は猛暑となりましたが、夏は秋のように冷涼で雨が多く、9月は例年の8月のように暑くなり日照量が多く非常に乾燥していました。ヴィンテージの「鍵」は、土壌とヴィニロンたちの仕事にあります。丘の中腹下部にあるブドウ畑の石灰質土壌の水はけが良く、夏場の過剰な水分を排出し、ブドウ樹の過剰な成長を制限するため、ブドウ栽培に非常に有益でした。また、環境に配慮した栽培を実践しているため、さらに成熟度が高く完璧なバランスの果実を追求することができました。

繊細な塩味を帯びた  
洗練された、  
エフォートレなクリスタル。

### テイastingノート

華やかさと煌びやかさを兼ね備えた鮮やかな金色。勢いのよい泡立ちに続いて繊細な泡が絶え間なく立ち上ります。

非常にピュアで、濃厚な香り高いブーケ。凝縮した砂糖漬けの柑橘系の実の香りが、穀物と軽くグリルしたアーモンドの香りと繊細に混ざり合います。果実の素晴らしく濃厚な成熟感を、生き活きとした酸味を帯びたフレッシュ感がバランス良く引き立てています。

フルーティーな味わいと滑らかな質感に、素晴らしくエレガントな柔らかい泡が完璧なまでに調和します。完熟したイエローフルーツの完璧さとピュアな味わいが、キレのある塩味のクリスタルらしい石灰質由来の緊張感のあるフレッシュさに溶け込みます。

一部オーク大樽で行った熟成に由来するスパイス香と果実味を感じさせるしっかりした骨格により、密度の高く瑞々しい、凝縮感のあるミッド・パレットが長く残ります。

余韻は、きめの細やかなベルベットのような質感を表しながら、段々と素晴らしくエレガントな塩味を感じる長い余韻に包まれます。



### 醸造

#### ブドウ栽培地：

「ラ・リヴィエール」のブドウ畑 1/3  
「ラ・モンターニュ」のブドウ畑 1/3  
「ラ・コート」のブドウ畑 1/3

#### 主なクリュ：

ヴェルズネー、ヴェルジー、ボーモン・シュ、ル・ヴェル、アイ、アヴィーズ、メニル・シュール・オジェ、クラマン

#### ブドウ品種：

ピノ・ノワール 60%  
シャルドネ 40%

#### オークの大樽で醸造：32%

#### マロラクティック発酵：0%

#### ドザージュ：7g/l