

DOSNON

ドノン/シャンパーニュ

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】キンメリジャンでしかできないシャンパーニュがあります
完熟した葡萄でしか表現できない複雑さシャンパーニュ最南端の畑からはランスより
シャブリの方が近いんです

最高傑作ミレジム2008

コート・デ・ブランだけじゃない！

個人的にもシャンパーニュ好きなので、コート・デ・ブランの孤高の美味しさと言いますか、洗練さや、葡萄と言うよりも、もはや土壌の個性を味わっているような体験は何にも換え難いものがあります。世間的にもコート・デ・ブランは大人気です。

そんな中、ご注目頂きたいのが「ドノン」！ランスやエペルネに位置するシャンパーニュの造り手達からは田舎者扱いされる、南部コート・デ・パールに位置する造り手です。コート・デ・ブランの冷涼な気候と少ない陽光、チョーク質土壌とは全く違います。

葡萄そのもののエネルギー

太陽が出る時間が多く、降雨量は少なく、乾燥していて気難しいピノ・ノワールでも完熟を期待できます。北部の白葡萄的なピノ・ノワールではなくブルゴーニュ的な複雑味を持ったピノ・ノワールです。

そして土壌はシャブリと同じキンメリジャン。チョークのソリッドで粉っぽいミネラル感ではなく、ヨード的で海のミネラル感。粉っぽさや硬さでなく、大きく旨味のあるミネラル感をワインに与えてくれる土壌です。だからこそ、当主ダヴィ・ドノンが目指すシャンパーニュはコート・デ・ブランをはじめとした伝統的シャンパーニュとは全く違います。

未熟な葡萄では表現できない

例えば、2020年のシャンパーニュの収穫は8月第2週から始まりました。開花から収穫までの時間が短いと葡萄自体の複雑味は出てきません。酸度を重視した造り手達は未熟でもバランスを考え、酸度が落ちる前に収穫したのです。それに対してダヴィの決断は「葡萄を完熟させる」です。未熟な葡萄で造られたヴァン・クレールは酸っぱくて薄く、飲めたものではありませんが、ダヴィのヴァン・クレールは美味しく飲みちやいます。

ダヴィの信念は「シャンパーニュである前にワインであるべき」というもの。瓶内熟成時のシュール・リーによる旨味ではなく、葡萄そのもののパワーをワインにして、それを瓶内2次発酵させたものがダヴィの考えるシャンパーニュなのです。ですから、ブルゴーニュ同様に古バリックで発酵、熟成期間を長くとってからアッサンブラージュして瓶内2次発酵を行います。

参考上代: 19,800 円

入港数: 120 本

Millesime 2008

ミレジム

最良年 2008 年。特に優れた 3 区画のピノ・ノワールをピュリニー・モンラッシェの古バリックに入れて発酵。そのまま翌年の夏まで長く熟成させることでより複雑なワインにしている。その後、熟成した 10 樽の中で特に良かった樽 4 つをアッサンブラージュしてティラーージュ。瓶内 2 次発酵。隠れている大きなエネルギーを証明する為に澱と共に 108 ヶ月間熟成させて 2018 年にデゴルジュマンされた特別キュヴェ。ノン・ドサーージュ。

【テイスティング】こんなにも壮大なシャンパーニュを僕は知りません。もはやワイン以上の表現力を持っています。奥にあるコード感を感じる前に葡萄自体のエネルギー感や濃厚さに驚き続けてしまうはずですが、奥の奥を探して飲んでみて下さい。凄いシャンパーニュ、いやワインです！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
69M92	"Recolte Noire" Blanc de Noir レコルト・ノワール・ブラン・ド・ノワール	N.V	泡白	750	7,600		1,200 本	本
A3780	"Recolte Noire" Blanc de Noir Zero Dossage レコルト・ノワール・ブラン・ド・ノワール・ゼロ・ドサーージュ	N.V	泡白	750	7,900		420 本	本
69M93	Recolte Brute レコルト・ブリュット	N.V	泡白	750	8,000		600 本	本
694N0	"Ephemere" Blanc de Noir エフェメール・ブラン・ド・ノワール	N.V	泡白	750	9,800	パール産ムニ工	60 本	本
69M96	"Alliae" Brut Nature アリエ・ブリュット・ナチュール	N.V	泡白	750	16,000	50%PN+50%CH	120 本	本
A1335	Millesime ミレジム	2008	泡白	750	19,800	最高傑作！	120 本	本

貴店名	担当者様	電話番号
-----	------	------

帳合酒販店	希望納品日	月	日
-------	-------	---	---



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM