

限定
600本



2021.01

Gosset

シャンパーニュ・ゴッセ

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】



デキャンタ誌ベストワイン7位 最長熟成ノン・ミレジム

澱との長い接触による旨味

2016年に前醸造責任者マレネさんの発案で造られた「15ド・カーヴ・ア・ミニマ」。ノン・ヴィンテージながら15年熟成という特殊なワインでした。マレネさんは単一ヴィンテージよりも複数ヴィンテージをアッサンブラージュする事で長期熟成後の味わいの複雑味をより強める事ができると考え、それを実証したのです。あれから4年。マレネさんの下で働いていた現醸造責任者オディロンさんによる「12ド・カーヴ・ア・ミニマ」がリリースされました。考え方はマレネさんと同じですが、オディロンさんの他のワイン同様に少し繊細で伸びのあるスタイルになっています。そして熟成期間はマレネさんがノン・マロラクティックシャンパーニュの最重要ポイントは熟成による旨味だとしていたのとは少し異なり、旨味を得ながらも、少しのフレッシュさや澱澱さを意識しています。シャンパーニュは各工程で人間の介入が沢山ある訳ですが、醸造責任者の個性がしっかり出るのも面白さです。

アヴィズ、クラマン、アイ、ブジィ…

ゴッセは有名メゾンですが生産量はドラピエの半分程度。実は小さな造り手なんです。ですが、醸造所は広大。元ペリエジエが使用していた醸造所を購入し使っています。ペリエジエはゴッセの10倍の規模。どうしてこんなにも広大な醸造所が必要だったのかと言うと、区画、品種毎に細かく分けて小さなステンレスタンクで長く熟成させる為。なんと250種類以上の原酒が熟成させられているんです。「12ド・カーヴ・ア・ミニマ」に使われた畑はアヴィズ、クラマン、メニル・シュール・オジェ、ヴィレール・マルムリーのシャルドネ。ピノ・ノワールはアイ、ブジィ、ルーボフ、アンボネイ、ヴェルジィ。ほとんどグラン・クリュです。

51%ピノ・ノワール、49%シャルドネ。そして、ベースワインは2006年。長期熟成向きだったので90%以上は2006が使われています。2007年にアッサンブラージュしてテラージュ。2019年12月にデゴルジュマンされ、約1年間地下セラーで寝かされてから出荷となりました。ドサージュは7g/L。生産量は12,000本。約半分は更に熟成され、日本への割当は僅かに600本です。

醸造責任者オディロン氏コメント

ノン・マロラクティック・シャンパーニュはテロワールを内包している。土地の個性をそのまま素直に表現できるのです。2006年のグラン・クリュは偉大なポテンシャルを持っていたので長い熟成が必要だった。12年間の熟成はフレッシュさを失わずにワインらしさや表現力を最大化させるためのもの。自然の還元を抜けて最良の状態になっているが、お好みによって少しデキャンタに移して空気と触れさせることでワインとしての複雑さをより感じて頂けるはず。



(右)醸造責任者オディロン・ド・ヴィレーヌ
(左)日本担当のお馴染みカリナ



《日本割当て600本》

12ans de Cave a Minima Brut

ドゥゾン・ド・カーヴ・ア・ミニマ・ブリュット

95P Wine Enthusiast

93P Wine Advocate

600本のみが入港となりますので完売の際はご容赦ください。

参考上代: 18,000円

2020 ベストワイン 7位 Decanter

93P Bourghound

ご希望数

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