ボワゼル ブリュット ミレジメ (2002)

9854167

シャンパーニュ・ボワゼル

フランス



仕様

地域： フランス / シャンパーニュ

原産地呼称： フランス / A.O.C.- シャンパーニュ

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種： ピノ・ノワール シャルドネ ピノ・ムニエ

テイスト： 辛口

サーブ温度： 10℃から12℃

容量：750ml

説明

ミレジメ 2002
長年に渡る逸品。ボワゼル家がキュヴェ・ヴィンテージを緻密に造り込むために必要な要素を、このヴィンテージのブドウは備えている。代々伝わるボワゼル家のスタイルを反映しながら、そのヴィンテージの秀逸な個性を表現するのはチャレンジである。

テイスティング・ノート 輝きのあるエレガントな金色に、きめ細かで繊細な泡が立ち上る。ノーズはアロマティックで複雑さを表し、上品で控えめな花を含み、赤果実、ハチミツ、ドライフルーツ（ヘーゼルナッツ）のアロマが徐々に展開し、軽やかな柑橘類を背景に感じる。まっすぐでピュアな味わいは、繊細なテクスチャーを持つ。フレッシュだが、黄色果実（アプリコット、桃）や焼いたブリオッシュの凝縮したリッチさが広がり、エレガントで爽やかな余韻のフィニッシュが続く。濃く複雑で、ボワゼルらしさを見事に表現する、個性的でユニークな一本。
トリュフを詰めたホロホロ鳥、シャントレルを添えた仔牛のフィレと、または鱸の塩がまと素晴らしくマッチする。
合う料理 トリュフを詰めたホロホロ鳥、アンズダケを添えた仔牛のフィレ、スズキの塩釜焼きなどと好相性
葡萄品種 ピノ・ノワール 55%、シャルドネ 35%、ピノ・ムニエ 10%
ドサージュ 8g/L

畑 / 醸造方法

気候
非常に良好で温暖な年。9月初めの雨天にもかかわらず、3品種とも完璧な成熟を遂げ、美しい凝縮感を持つ葡萄を収穫。
スティルワインのテイスティングでは、各村の各品種の高い品質を確認することができた。
このヴィンテージの秀逸なストラクチャーとテクスチャーを引き立てるために、繊細で細心の注意を払ったブレンディングを行った。見事な骨格とテクスチャーを表し、アロマのポテンシャルを最大限抽出することに成功した秀逸なヴィンテージ。

受賞歴

16/20 ガイド・レヴェル・ドゥ・シャンパーニュ 2011　3つ星/16/20ポイント！
ザ・シャンパーニュ・ハンドブック 2011　4つ星！
ガイド ベタンヌ＆ドゥソーヴ 2011　17/20 “リッチ、フルボディ。完璧且つ濃厚なシャンパーニュ”
デキャンター2011　15,60/20 “程好い濃縮度と深みがありきれいに融和した酸味”

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp