

華やかな泡の中に、ブルゴーニュの品格を！



著名なワイン評論家ロバート・パーカー氏が著書『The World's Best Wine Values under \$25』で取り上げた、実力派生産者ドメヌ・シェyson。彼があまり好まない“軽やかな赤”の造り手であるにもかかわらず推薦されたという事実は、シェysonの品質の高さを物語っています。さらに、『ワイン・アドヴォケート』誌のテイスターであるデイヴィッド・シルシュクネヒト氏も、醸造責任者ジャン＝ピエール・ラルジュ氏を「卓越した才能を持つ造り手」として高く評価しています。

Emile Cheysson Crémant de Bourgogne L'Authentique Brut
エミール・シェyson クレマン・ド・ブルゴーニュ オーセンティック・ブリュット N.V.

参考小売価格 **4,900** 円(税別)

◆白ワイン・スパークリング(辛口) / 750ml ◆フランス / ブルゴーニュ / マコネー地区
◆シャルドネ 100% ◆JAN: 4582245861197

エミール・シェysonは“最も繊細なシルーブル”を造り出す生産者の一人です。1868年に設立された歴史あるドメヌで、17世紀に作られたというセラーに様々なワインを眠らせています。自ら醸すワインはもちろん、ボージョレ地区やマコネー地区の才能ある生産者に声を掛け、自らプロデュースしたワインもこのセラーで保管しています。とにかく『濃いだけのワインが大嫌い』と主張する彼の造るワインは、とにかく軽快で繊細、気品さえ感じる事が出来ます。

そのシェysonが手がけるクレマン・ド・ブルゴーニュは、プレステージ感あふれる一本。通常のスティルワインよりも早めに収穫されたブドウを使用し、瓶内二次発酵によって繊細な泡を生み出します。熟成では、澱(おり)とともにゆっくりと味わいが深まり、手間を惜しまない伝統的な製法で仕上げられています。外観は輝く黄金色に、きめ細かな泡の輪が美しく立ち昇り、香りには白い花やフレッシュな果実のニュアンスが漂います。味わいは凝縮感がありながらも、口当たりはしなやかでシルキー。そのエレガントなスタイルは、まさにシェysonの丁寧な仕事ぶりを感じさせます。

アペリティフ・ディネットワール(立食形式の前菜)など、軽食とともに楽しむ食前酒として最適。華やかさと上品さを兼ね備えた、特別なひとときを彩る一本です。サーブ温度は 8° C

