

CHAMPAGNE
Ernest Remy
Grand Cru à Mailly-Champagne



2007年、春は早くやって来て、夏は変わりやすく...ブドウは稀有な特徴を備えていました。

この年の強烈さが全て、とてつもなく優美なこのビンテージに反映されています！

MILLÉSIME 2007 ビンテージ

Extra-Brut Blanc de Noirs Grand Cru

エクストラ・ブリュットブラン・ド・ノワールグランクリュ

をアサンプラージュ

その特色を反映する2007年収穫ブドウから生まれた、グランクリュ100%、キュヴェ100%のアサンプラージュ。シャンパーニュ・エルネスト・レミーは、そのブドウ畑のブドウ品質が適している時、ビンテージを仕込みます。酸味、甘味、香味のバランスが完璧でなくてはなりません。

グレープ

ピノノワール100%（モンターニュ・ド・ランスで特に愛される品種）、マイイ・シャンパーニュのグランクリュのテロワールに由来。

収穫

最も熟した房を選びながら手作業で摘み取ります。

セラーエイジング

AOCシャンパーニュ規則では熟成期間が36か月と定められていますが、私たちは石灰岩でできた丸天井のセラーで最低72か月寝かせます。こうして最高のアロマが育まれ、そこから作られるワインは完璧に成熟し安定しています。このブドウの品質から、ゆっくりとした熟成が可能で、このシャンパーニュのアロマをより良く開かせ、口に含んだ時の力強さと持続性を高めるのです。

投与量

1リットル当たりかなり少ない約4g（エクストラ・ブリュット）の砂糖を加えることで、ビンテージ2007のアロマを際立たせます。

試飲

色調は、ややアンバーがかかった黄金色のブロンドの明るさと光沢を帯びています。グラスに注ぐと、繊細でクリーミーな気泡が華やぎます。熟した香味は、コリントスのブドウ、アプリコット、グリルしたアーモンド、ヘーゼルナッツを思わせます。口に含むと、アプリコット、乾燥した洋ナシ、砂糖漬けかんきつ類そして少々スパイスの混ざり合った熟成を感じます。

料理との相性

ビンテージ2007は、アペリティフはもちろん、セップ茸、家禽、カワカマス、クネル、スモークサーモンなどのソフトな味にぴったりです。

瓶詰・梱包

フルボトル75 cl、マグナム150 cl。
またはフルボトル6本、またはマグナム3本入り。