

CHAMPAGNE
Ernest Remy
Grand Cru à Mailly-Champagne



キュヴェだけを用いたグラン
クリュ100%。力強いピノノワ
ールとシャルドネの爽やかさ
の出会い。エルネスト・レミ
ーによる、不可能を実現した
素晴らしい組み合わせ。

OXYMORE 矛盾

Extra-brut Grand Cru エクストラ・ブリュット

をアサンブラージュ
100%グランクリュ、100%キュヴェ。

グレープ

40年以上のグランクリュ区画で育まれたピノノワール60%と
マイ・シャンパーニュのテロワールに由来するシャルドネ40。

収穫

最も熟した房を選びながら手作業で摘み取ります。

ワイン

アルコール発酵に次いで完全乳酸発酵。ブルゴーニュ地方のナラ
製の古い樽で行われます。

ワインの繁殖

最初の8か月は、濃厚になるのを避けるため、かき混ぜはせず、
樽の澱の上でじっくり熟成させます。木を介する酸化は、ワイン
の澱と作用して甘味のあるパティスリーの香りでアロマを豊かに
彩ります。気泡が発生してからも、爽やかさを保証する抗酸化特
性を得るのです。セラーで少なくとも4年は寝かします。スリーブ
のついたボトルは、伝統的に栓止め金具付コルクで閉められます
。このタイプの打栓は、変化をゆっくりと導き、4年経つと感じら
れる焦臭性のアロマ（焼いた、スパイシーな）を育みます。

デゴルジュマンと投与量

手作業によるデゴルジュマン。エクストラ・ブリュット。

試飲

色調はややサーモンピンクがかった明るいグリーンを反射する黄
金色。率直な香味はトーストとバター（ブリオッシュやパンのみ
み）を強く感じさせ、ドライフルーツ（ヘーゼルナッツ、グリル
したアーモンド）、ハチミツと香料入りパンへと変化していきま
す。爽やかさが口中に広がり、グリルの香りに続いて、クリーミ
ーな後味を感じます。

料理との相性

バターを利かせたパイ生地、キノコ類を詰めたパイ、あんず茸風
味家禽、アーモンド風味マス、オランダーズソース添えカレイ、
魚の燻製など。。。

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。

