

CHAMPAGNE
Ernest Remy
Grand Cru à Mailly-Champagne



エルネスト・レミーのラタフィアは、アリスの祖父エルネスト・レミーの仕込んでいたラタフィアのボトルの思い出から生まれました。アリスの若かりし頃、その奇妙でありながら流麗な名前には、甘露が潜んでいました。そしてセラーには数本残っていました。

RATAFIA ラタフィア(フランス国内のみ)

ラタフィアは、最後の圧搾で得たブドウ液からワイン仕込み人たちが個人消費用に作った飲みものです。このリキュールはブドウ果汁とアルコールで構成され、濾さずにアルコール添加により発酵を止めたブドウ果汁から作られます。ミステルと呼ぶ人々もいます。

をアサンブラージュ
収穫年度の異なるをアサンブラージュ。

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テロワール由来。

準備
ラタフィア・エルネスト・レミーは、伝統的な手法に従って仕込んでいます。特色は、ロゼ・ド・セニエグランクリュシャンパーニュを生むピノノワールの漿果潰け込みから出る圧搾汁にあります。柔らかく洗練された味わいを出すため、ブドウ果汁は、蒸留酒ヴィエイユ・フィヌ・ド・ラ・マルヌ (アルコール度数約60%) にブレンドされます。次いで、アルコールとブドウのマリアージュを促すナラ材の樽で数年間保管され、木立のような繊細な風味を放つようになります。

アルコール度数
17%。

試飲
色調は、深みのあるアンバーで、輝く錆色をまとっています。強い香味はドライフルーツを連想させ、熟成香は乾燥イチジク、ナツメヤシ、バニラ、ベリーが混ざり合います。最後に甘味の消える繊細な爽やかさが広がります。

料理との相性
ラタフィアは、アペリティフに供したり、フォアグラやアオカビチーズ (ロックフォール、フルムダンベール、ステイルトン)、果実を使ったデザートまたはキャラメル風味やチョコレート風味のデザートに、冷やしても、または常温でも合わせることができます。

瓶詰・梱包
フルボトル70 cl。1カートンに、フルボトル6本入り。