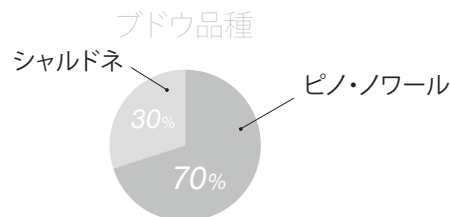


CHAMPAGNE
PAUL DÉTHUNE
AMBONNAY - FRANCE

ブリュット
グラン・クリュ

ドザージュ
9 g/L

醸造
40年以上の様々なリザーブワインの30
~50%を使用した、34ヘクタリほどの大
きなオーク樽による木樽醸造。



テイasting

明るく、滑らかな光沢があり、淡い麦わらのように美しい輝く黄金色のシャンパーニュです。

グラスに注いだばかりの香りは、バターやアカシアの蜂蜜、トーストしたアーモンド、プリオッシュ、カリンペーストを思わせるペストリー風味で、スイカズラやキンボウゲの香りも加わり魅力的です。しばらくたってシャンパンが開くと、トーストしたパン、甘草、カシス、チェリー、ジャスミン、砂糖漬けの洋ナシ、レーズン、ザクロ、甘いスパイスなどの陽気な香りが加わります。

口に含んだ瞬間にクリーミーでとろけるような発泡感があり、口当たりはしなやかで爽やかです。このシャンパーニュには、レモンとピンクグレープフルーツの酸味もたらす果肉感とフルーティーさがあります。中盤には、粘土石灰質のミネラルが調和して、率直さ、フルーティーなボリューム感、ヨードのような塩っぼさをもたらし、余韻は長く、程よい食感が楽しめます。その一杯には、リザーブワイン特有の効果である深く、変化に富むアロマを生かされ、それぞれの味わい深く活気のある果実がそう望んだかのように、繊細でありながら確実に、そのジューシーさとドライさが口の中に広がります。全体の構成に繊細な調整が施されているため、長く続くフレッシュさとフルーティーなアロマとペストリー風味が再び感じられる欲張りなフィニッシュに仕上がっています。

ワインとよく合う料理

- ・ フレッシュなフォアグラのポワレ、パースニップのピューレとカリカリのジンジャーブレッド添え、
- ・ 牛ヒレ肉のグリル、春野菜とアミガサタケのハーブバター炒め添え。

参考資料

- ・ アシェットワインガイド 2021年版
- ・ ゴー・ミヨのシャンパーニュガイド 2018-2020年版
- ・ ベタンヌ&ティエリーのワインガイド 2018-2020年版
- ・ Tyson Stelzerのザ・シャンパーニュ・ガイド 2018-2019年版
- ・ トム・スティーブンソン - クリステイアのシャンパンとスパークリングワインの世界百科事典
- ・ リチャード・ユリー - シャンパーニュガイドとシャンパンの香り

ボトルのサイズ

ハーフボトル (37.5 cl) | ボトル (普通サイズ) (75 cl) | マグナムボトル (150 cl)
ジェロボアム (300 cl) - マチュザレム (600 cl) : これらのボトルで醸造されており、デカンティングはされていません。5年間以上。



GRAND CRU

★★★★

2, rue du Moulin - 51150 Ambonnay
info@champagne-dethune.com | www.champagne-dethune.com

