CHAMPAGNE
PAUL DÉTHUNE
AMBONNAY - FRANCE

ブリュット　グラン・クリュ

動作証明書

2013 :
高い環境価値

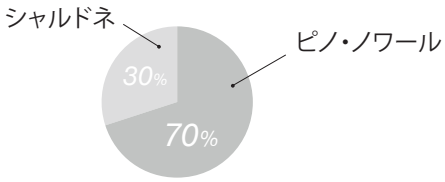
2016 :
シャンパーニュ地方における持続可能なブドウ栽培

2022年10月:
認証有機農業

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ヘクトリットルもの大きなオーク樽による木樽醸造。

ブドウ品種



テイスティング

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、ブリオッシュ、カリンペーストを思わせるペストリー風味で、スイカズラやキンポウゲの香りも加わり魅惑的です。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が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ぽさをもたらし、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 - クリスティー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・ユリーン - 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。

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