

限定
200本

TERRA
VERT

Gosset

ゴッセ/シャンパーニュ

12ans de Cave a Minima Brut

ドゥゾン・ド・カーヴ・ア・ミニマ・ブリュット



95P :Wine Enthusiast
94P :Decanter
93P :Wine Advocate
2020 ベストワイン 7 位 Decanter

デキャンタ誌世界のベスト7位 最長熟成ノン・ミレジム

澱との長い接触による旨味

2016年に前醸造責任者マレネさんの発案で造られた「15ド・カーヴ・ア・ミニマ」。ノン・ヴィンテージながら15年熟成という特殊なワインでした。マレネさんは単一ヴィンテージよりも複数ヴィンテージをアッサンブラージュする事で長期熟成後の味わいの複雑味をより強める事ができると考え、それを実証したのです。あれから4年。マレネさんの下で働いていた現醸造責任者オディロンさんによる「12ド・カーヴ・ア・ミニマ」がリリースされました。考え方はマレネさんと同じですが、オディロンさんの他のワイン同様に少し繊細で伸びのあるスタイルになっています。そして熟成期間はマレネさんがノン・マロラクティック・シャンパーニュの最重要ポイントは熟成による旨味だとしていたのとは少し異なり、旨味を得ながらも、少しのフレッシュさや滲透さを意識しています。シャンパーニュは各工程で人間の介入が沢山ある訳ですが、醸造責任者の個性がしっかりと出るのも面白さです。



アヴィズ、クラマン、アイ、ブジィ...

ゴッセは有名メゾンですが生産量はドラピエの半分程度。実は小さな造り手なんです。ですが、醸造所は広大。元ペリエジューエが使用していた醸造所を購入し使っています。ペリエジューエはゴッセの10倍の規模。どうしてこんなにも広大な醸造所が必要だったのかと言うと、区画、品種毎に細かく分けて小さなステンレスタンクで長く熟成させる為。なんと250種類以上の原酒が熟成させられているんです。「12ド・カーヴ・ア・ミニマ」に使われた畑はアヴィズ、クラマン、メニル・シュール・オジェ、ヴァレール・マルムリーのシャルドネ。ピノ・ノワールはアイ、ブジィ、ルーボワ、アンボネイ、ヴェルジィ。ほとんどグラン・クリュです。51%ピノ・ノワール、49%シャルドネ。そして、ベースワインは2006年。長期熟成向きだったので90%以上は2006が使われています。2007年にアッサンブラージュしてティラージュ。ドサージュは7g/L。2019年12月にデゴルジュマンされ、約1年間地下セラーで寝かされてから出荷となりましたが、約半分は更に熟成され、3年間熟成してから遂に最終版がリリースとなりました。



醸造責任者オディロン氏コメント

ノン・マロラクティック・シャンパーニュはテロワールを内包している。土地の個性をそのまま素直に表現できるのです。2006年のグラン・クリュは偉大なポテンシャルを持っていたので長い熟成が必要だった。12年間の熟成はフレッシュさを失わずにワインらしさや表現力を最大化させるためのもの。自然の還元を抜けて最良の状態になっているが、お好みによって少しデキャンタに移して空気と触れさせることでワインとしての複雑さをより感じて頂けるはず。

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」
・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM

TERRA VERT

各誌の評価

TOM CANNAVAN'S
WINE-PAGES.COM

94p

美しい色合い、麦わら色に焼けたようなほのかな黄金色、流れ出る大量の極小の泡。魅惑的なノーズは、12年間の澱の酸化香、トーストやカスタード、フレッシュな果樹園の果実、少量のグリーンベリーとイエロープラムのノートがあり、実に多層的。口に含むと、ワインはぐっと引き締まり、すぐに柑橘系の香りと明るさを感じるが、テクスチャーはしなやかで滑らか、丸みがある。フィニッシュには塩辛いミネラルがはっきりと感じられ、さらに緊張感を与える。開放的で熟成した風味と若々しい活力とエネルギーのバランスが実に素晴らしく、興味をそそる。澱と長く接触しているため、非常に熟成するとオディロンは考えている。12,000本生産。

トム・カンナヴァン

bettane +
desseauve

18.5/20

メゾンの歴史ある畑のシャルドネとピノ・ノワールを同量ずつ使用し、高貴なデュオを形成している。セラーで12年間熟成させた忍耐強さがはっきりと表れている。時間を遡ることで、非常によくできたキュヴェができあがった。ヌガー、ブロード・フルーツのペストリー、黄色から砂糖漬けのオレンジまでの柑橘類、花のような菓子が楽しい。それ以上に、ランシオとそのドライなエキスは賞賛に値する。味わいはクリーミーでナッツのようなオイル。生き生きとした内部は、繊細な塩味のフィニッシュを繊細に結晶化させる。偉大な愛好家たちの喜びのために、時が驚くほど仕事をしたこのブレンドに、偉大な魂が宿っている。

ベタンヌ・エ・デゾーヴ

Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

17/20

ノン・ヴァインテージ/シャンパーニュ特集。

既に熟成した雰囲気を感じさせる素晴らしいシャンパーニュ。直接グラスに注ぐのではなく、カラフェからサーブされるべきシャンパーニュ。エアーレーション後の面白さを味わえるでしょう。ドライマッシュルームやドライアップルのスパイシーなノート、フルアタック、まるやかな構成、長いフィニッシュ。

ヴィノムワインマガジン

GILBERT & GAILLARD
LES EXPERTS DU VIN

93p

魅力的なライトゴールドの色調。熟した果実と軽くトーストしたペストリーを思わせる繊細な香りが長く続く。口に含むと、フレッシュさと相まって柔らかさの素晴らしい感覚。熟成したシャンパーニュの旨味。アロマは成熟しているが、生き生きとしている。オールラウンダーのシャンパーニュと言える。

ジルベール & ガイヤール

Wine Spectator
www.winespectator.com

93p

《日本割当て200本》

12ans de Cave a Minima Brut

参考上代: 20,000 円

ご注文数

ドゥゾン・ド・カーヴ・ア・ミニマ・ブリュット

95P Wine Enthusiast

94P Decanter

2020 ベストワイン 7 位 Decanter

93P Wine Advocate

93P Bourghound

240本のみが入港となりますので完売の際はご容赦ください。

本

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM