

数量
限定



Drappier

ドラピエ/シャンパーニュ



エノテーク 2004 新入港！

時を纏った、秘蔵シャンパーニュ

ドラピエの〈エノテーク〉は、メゾンが代々大切に守り受け継いできた希少ヴィンテージを、最良の飲み頃にのみ蔵出しする特別なコレクションです。12世紀にシトー会僧侶によって築かれた地下セラーは現在も使用されており、当時からこの地でワイン造りが行われていたことを物語っています。エノテークに選ばれるボトルは、12世紀のセラーの静寂の中で長期熟成を経て、ヴィンテージごとの気候・土壌・時間の個性を深く刻み込みます。ピークに達したと判断された時点でデゴルジュマン。繊細で持続性のある泡、熟した果実や蜂蜜、スパイスの複雑なアロマ、そして長く気品ある余韻が広がります。ドラピエ家の歴史と哲学が結晶したエノテークは、単なる熟成シャンパーニュではなく、時間そのものを味わう唯一無二の存在です。

2004 ヴィンテージとピノ・ノワール

当主ミッシェルは、エノテークにおいてピノ・ノワール主体のシャンパーニュがもつ卓越した熟成ポテンシャルを示すことを目指しました。伝統的に、長期熟成タイプのシャンパーニュは酸が高いシャルドネ主体が主流とされていますが、エノテーク・コレクションは異なる表現を追求しています。すなわち、コート・デ・パール産のピノ・ノワールが長期熟成によってもたらす豊かさ・構造・芳香の奥行きを強調しています。2004年は、冷涼な春に霜の影響があったものの、夏は好天に恵まれ、全体としてパランスの取れた良い年でした。糖と酸の調和に優れ、長期熟成に適した果実が実りました。特にピノ・ノワールが秀逸だったため、その個性を生かすべく比率を高めたブレンドを採用。2023年6月にデゴルジュマンされるまで、17年以上の澱熟成を経ており、赤・黒系果実の熟した香りに、プリオッシュやナッツ、スパイスのニュアンスが重なります。しっかりとした骨格とエレガンス、そして年月を感じさせない驚くほどの瑞々しさと透明感を備えた一本です！

深みと瑞々しさが共存！ピノ・ノワールの熟成を贅沢に味わう

L'oenothèque 2004

参考上代：26,000 円

入港数：120 本

エノテーク(ギフトボックス入り)

【品種】

70%Pinot Noir, 30%Chardonnay

【醸造】

一番搾り果汁のみを使用。やさしい圧力の空気式プレスで果実の繊細な香りと純度を守りながら搾汁し、ポンプを使わず自然の重力でタンクへ移すことで、ワインに負担をかけない造りを徹底。自然沈殿と冬の冷気でゆっくりと清澄させ、濾過せず仕上げます。18℃前後で穏やかにマロラクティック発酵。瓶詰後は204ヶ月(17年)に及ぶ長期瓶内熟成を経て、2023年6月にデゴルジュマン。ドサージュ4.0g/L。

【テイastingコメント】

美しい麦わら色にほのかなオレンジの輝きを帯び、グラスに注ぐと黄色い果実、ピーチ、ネクタリンの豊かな香りが立ち上がり、スパイスのニュアンスが奥行きを添えます。ドサージュには25年熟成のオーク樽由来のリキュールを用いることで、ピュアな果実味と緊張感ある酸、そして心地よく続く余韻を実現しています。

【各誌評価】

Wine Advocate **94+p** | Burghound **95p** | Wine Spectator **94p**

【ご注文は】

受注専用メール：t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港&試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック