

Boisset Collection ブルゴーニュ地方 ボワセ・コレクション

ボヌに本拠を構えるクレマン・ヴァンムスーのプロフェッショナル

2010年7月、ブルゴーニュワインの安定的な品質を誇るボワセ社を訪問。自家栽培自家醸造の小さな生産者を訪問することが多いので、圧倒的な規模の近代的設備に圧倒されます。

ボワセ社は1877年ヌイ・サン・ジョルジュにおいて設立され、数多くの受賞歴を持ち、今や世界中で認められたワインメーカーです。ブルゴーニュの代表的品種であるシャルドネ、ピノワールを主に用い、130年間積み重ねた技を合わせて最高のワインを造り出しています。

ほぼブルゴーニュ全土に相当する範囲の、さまざまなテロワールの豊かさを徹底的に引き出すだけでなく、近年はガメイのポテンシャルに着目し、その繊細さや軽やかさを遺憾なく発揮させる為、毎年のアッサンブラージュに余念がありません。ピノワールは果物味と強いストラクチャーを、シャルドネは爽やかさとスタイリッシュさを演出します。

「コント・ロワイエ・ド・ブラヴァー」は、ビオドウにこだわりシャルマ方式で二次発酵、実力ある老舗メーカーが手がけただけあり、リーズナブルな上、万能スパークリングワインに仕上げています。



【34393】Comte Royer De Bravard Blanc de Blancコント・ロワイエ・ド・ブラヴァーブランドブランNV	
呼称	Vin Mousseux ヴァン・ムスー
参考小売	¥ 2,100 JAN:4571455199008
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口
栽培/認証	ビオロジック/エコセール ユーロリーフ
テロワール	土壌 粘土石灰
	収量 50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	アイレン100% (手摘み/平均4年)
醸造 発酵	シャルマ方式で二次発酵し瓶詰め
熟成	濾過有・無清澄
SO ₂	収穫時と熟成時
アルコール度	11.5%
特徴	有機栽培のスペイン品種アイレンをプレス後、シャルマ方式で二次発酵し瓶詰め、清澄はせず軽く濾過し瓶詰めしました。輝きのあるイエローゴールドの色調、きめ細かい泡から白い花やレモン、ヨーグルトの香りが次々と広がります。爽やかな柑橘系のフルーティさの旨みが溢れる中、白コショウのニュアンスに柔らかな酸が交差し、どんな場面にも合わせやすい万能スパークリングワインです。



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)