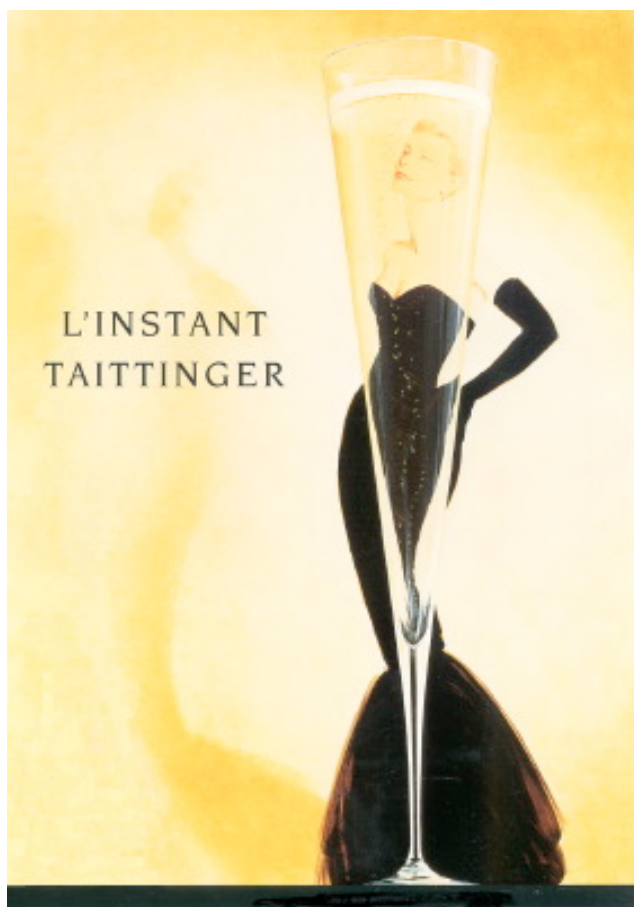


TAITTINGER



ワイン頒布会 NO.154 2010/8

CHAMPAGNE

ランスに本拠を構えるシャンパーニュ・テタンジェは、1734年創立のフルノー社をその起源としています。ピエール・シャルルの後を継いだ現社長のクロード・テタンジェは事業を拡大し、今やシャンパーニュ業界では数少ない家族経営の生産者として、その名声を高めています。シャンパーニュ・テタンジェは、その傘下にホテル・クリヨンやクリスタルのバカラ、ルーヴル銀行などをおさめるルーヴル・グループの1企業です。

シャルドネを主体とする洗練されたスタイルのシャンパン造りで定評があります。高品質なシャンパンを生み出す鍵は、その広大な自社畑にあります。270ヘクタールにおよぶブドウ畑を所有し、全生産量のおよそ40パーセントを自社ブドウでまかなっています。この高い自給率こそがブドウの品質をよりよくコントロールし、ひいてはシャンパーニュの品質を揺るぎないものとしているのです。

Aコース ¥5,000

Brut Reserve

ブリュット・レゼルブ

シャルドネ 40% ピノ・ノワール+
ピノ・ムニエ 60%

毎年、いくつかのヴィンテージのストックされていたワインを、バランス良くブレンドしブリュット・レゼルブを造ります。瓶内2次発酵後、最低3年間はセラーで熟成させます。

繊細な白い花、グレープフルーツ、白桃の新鮮な果物や、イーストやブリオッシュのようなこくのある香りです。エレガントで複雑な味わいです。口中でも優れた芳香の広がりがあり、新鮮な果実味や蜂蜜の風味があり、生き生きとしてフレッシュな印象を与えます。軽快でバランスが取れた大変魅力的な味わいです。

Bコース ¥10,000

Les Folies de Marquetterie

レ・フォーリー・ド・

ラ・マルケットリ

シャルドネ55% ピノノワール45%
寄せ木細工という意味の「マルケットリ」は畑にシャルドネとピノ・ノワールを交互に植えてあり、収穫時はモザイクのチェス版のように見えるために付けられた名前。自社畑の限定区画にこだわり豊かなコクと優雅な味わい。それぞれの区画ごとに醸造し、一部は樽醸造。瓶内で3年間熟成して出荷。

深みのある黄金色。きめ細かいレースのような泡立ち、桃やアプリコットジャムのようなフルーツの濃厚な香。ほのかにこんがり焼いたブリオッシュや、バニラのヒント。豊かなふくらみと、優雅な味わい。桜桃の風味が口中を満たします。コクのある複雑さにあふれた、風味豊かで調和のとれたシャンパーニュです。