

La Côte aux Enfants Champagne 2013

ラ・コート・オー・ザンファン シャンパーニュ

ボランジェの歴史的意義と共にアイ村の
唯一無二の畑から生まれる卓越した
ヴィンテージ シャンパーニュ

生産

セパージュ：ラ・コート・オー・ザンファンの畑から収穫された、グランクリュ
のピノ・ノワール 100%、一番搾りのみを使用、古いオーク樽で発酵

ボランジェは良いブドウができたときのみヴィンテージシャンパーニュをリ
リースします。2013 ヴィンテージはフレッシュさとエレガンスを持つプレ
ステージシャンパーニュです。

熟成：天然コルクで栓をした瓶内で、シャンパーニュ AOP の法規制で定め
られた熟成期間の 2 倍以上の贅沢な時間をかけて熟成。

ドサージュ：ブリュット、4g/L

北西部に位置するわずか

2 ヘクタールのモノポール畑から収穫

テイasting

外観：きらめくゴールド

香り：ミントや熟した果実の香り、アカシアの蜂蜜、柑橘のアロマでまろや
かな印象。

味わい：生き生きとした複雑味と素晴らしい酸味があります。レモン、熟し
た果実とスパイスのフレーヴァーに、砂糖漬けの赤い果実とバターの風味を
感じます。

フード・ペアリング

子羊すね肉のレモン煮 トマトコンフィ添え

ホタテの柑橘類とカレーソースと一緒に

フォアグラ詰めのカボン イチジクソース添え

楽しみ方

ラ・コート・オー・ザンファンのユニークなスタイルや香りを存分にご堪能
いただくには、8℃～10℃が最適です。今すぐ開けても、さらに熟成させて
もお楽しみいただけます。

歴史

1829 年の創業以来、ボランジェはシャンパーニュのテロワールを完璧に近い
状態で表現するために注力し、そのアイデンティティはメゾンが造るワイン
に明確に体现されています。

絶えることのないリサーチとイノベーションにより、ボランジェはアイ村に
位置するラ・コート・オー・ザンファンのブドウ畑の様々な特徴を熟知して
います。その伝説的な畑は、1926 年から 1934 年の間、ジャック・ボランジェ
の不屈の努力により築かれました。

長い年月を経てこのブドウ畑のポテンシャルに気づいたメゾンは、ピノ・ノ
ワール 100% のヴィンテージシャンパーニュを造るという大志を抱きました。
使用するブドウは北西部の丘、ラ・コート・オー・ザンファン。知る人ぞ知
る畑より収穫されたものです。

ラ・コート・オー・ザンファン シャンパーニュはボランジェ初の単一区画（シ
ングルプロット）キュヴェとなります。プレステージ・シャンパーニュを求
める愛好家にとって、この偉大なるシャンパーニュとの出逢いは、壮大な感
動体験として語り継がれることでしょう。

