

La Côte aux Enfants Champagne 2014

ラ・コート・オー・ザンファン シャンパニュ

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

生産

セバージュ：ラ・コート・オー・ザンファンの畠から収穫された、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ニュをリースします。2014 ヴィンテージは緻密で複雑味を持つプレステージシャンパニュです。

熟成：天然コルクで栓をした瓶内で、シャンパニュ 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、6g/L

北西部に位置するわずか

2 ヘクタールのモノポール畠から収穫

テイスティング

外観：イエローゴールド

香り：ブリオッシュ、フレッシュクリームからマジパンの香りへ美しく変貌を遂げます。グラスの中で広がるアカシアの蜂蜜やフルーツペースト香が秀逸。

味わい：ふくよかなテクスチャー、クリーミーさが口の中に広がります。ローストしたヘーゼルナッツ、ドライフルーツやカリンのジャムの繊細な風味が調和し、チョコレートのようなフィニッシュ。フレッシュさと、生き生きとした酸味が特徴で、卓越した複雑さを生み出します。

フード・ペアリング

仔牛の海藻塩のクラスト包み、赤小豆のチリソース添え

黒オリーブオイル、レモン、スパイスでマリネした手長エビのグリル

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°C～10°Cが最適です。今すぐ抜栓しても、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現されています。

たゆまざる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畠の様々な特徴を熟知しています。その伝説的な畠は、1926～34 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畠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。知る人ぞ知る畠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・シャンパニュを求める愛好家にとって、この偉大なるシャンパニュとの出逢いは、壮大な感動体験として語り継がれることでしょう。



希望小売価格：¥ 230,000 (税抜)