

Thierry Triolet

ティエリー・トリオレ



シャンパーニュ南部の比較的温暖な気候のコート・ド・セザンヌ地区。クリュッグという最高級のシャンパーニュ・メゾンにブドウを卸す、コストパフォーマンスに優れたレコルトタン・マニピュラン。



シャンパーニュ地方におけるシャルドネの聖地コート・ド・ブランから西方へ続く細長い丘陵地に位置するコート・ド・セザンヌは、古くから大手シャンパーニュ・メゾンにとってシャルドネの素晴らしい供給源であった。白垂と粘土の混合土壌からは独特のミネラル感とボディ、そしてシャンパーニュ南部ならではの比較的温暖な気候からはブドウの高い熟度ももたらされる。同じシャルドネでもコート・ド・ブランの魅力が酸とミネラルが繊りなす骨太なエレガンスならば、コート・ド・セザンヌの魅力は風味豊かな果実とフレッシュさを備えた大らかなキャラクターだろう。近年、栽培したブドウをメゾンに売るだけでなく、元詰めを始める家族経営のレコルトタン・マニピュランが増えてきたが、ティエリー・トリオレもその一人である。

エペルネから約60km南西にあるベトン周辺の南斜面に所有する11haの畑には主にシャルドネが植えられている。栽培は化学薬品を用いないリュット・レゾネ。ブドウの樹がしっかりと地中深く根を張ることができるよう、特に土壌に取り組むのが重要という考えの下、除草剤を用いず、畑には出来るだけ野草を茂らせている。また凝縮したブドウを得るために収量も低く抑えている。

醸造においては、ホウロウ加工の金属製タンクで自然酵母を用いて区画ごとに発酵を行っている。その後どのワインもマロラクティック発酵させることで、この土地ならではのフレッシュさと柔らかな質感を引き出している。

ティエリー・トリオレでは1982年に元詰めを開始したが、現在でもクリュッグにブドウを供給している。シャンパーニュの最高峰が認めるクオリティの高いブドウから、コート・ド・セザンヌの大らかさとフレッシュさに満ちたシャンパーニュを生む優れたレコルトタン・マニピュランだ。



France



カルト・ノワール ブリュット

N.V. Carte Noire Brut

定番 希望小売価格 ¥5,200

- 産地: Champagne
- 品種: シャルドネ75%、ピノ・ノワール25%
- 熟成: 24ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 11g/L

熟したリンゴやプリオッシュの柔らかな香り。非常に細かな泡と共に口の中を満ちる滑らかな果実。シャルドネのフレッシュさとピノ・ノワールのふくよかさのバランスがよく、コート・ド・セザンヌの大らかさが素直に表現されている。余韻にはほんのりとした甘味が漂うが、ドライなキレも備えている。



キュヴェ・ド・レゼルヴ

N.V. Cuvee de Reserve

定番 希望小売価格 ¥5,500

- 産地: Champagne
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: 24ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 11g/L

リンゴや柑橘類の清楚な香り。風味豊かな果実を爽やかな酸が両サイドからしっかりと支えている。繊細な泡、柔らかくでジューシーな味わい、フレッシュな余韻が魅力的なブラン・ド・ブラン。

