

イオンスタイル碑文谷

# 試飲販売会

2018年

12月8日(土)9日(日)11:45~18:00※14:00-15:00休止

場所：イオンスタイル碑文谷 2Fワイン売場

年末・年始を華やかに彩るシャンパーニュとスパークリングのご紹介 2



■ ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット  
ヴェーヴ・クリコを代表するすっきりとした辛口のシャンパーニュです。ピノ・ノワールがベースとなりしっかりとした骨格を作り、少量のピノ・ムニエがまろやかさを出し、1/3ほど使用されているシャルドネが上品な味わいを作り上げています。繊細で見事なバランスのシャンパーニュです。

産地：フランス シャンパーニュ地方

ぶどう品種：ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール、シャルドネ

タイプ：白泡 味わい：辛口

本体：4,280円（税込4,622円）

■ モンヴェルメイユ クレマン・ド・ロワール  
香りはライムやミントなどのシトラスの繊細な香りで、味わいは口の中で非常に素晴らしい泡立ちのフレッシュな味わいです。長い余韻があります。

産地：フランス ロワール地方

ぶどう品種：シュナンブラン

タイプ：白泡 味わい：辛口

本体：1,680円（税込1,814円）

■ ア・ノス・アムールクレレット・ド・ディ・スパークリング  
白いバラやスイカズラを思わせる白い花の香りが広がり、味わいは非常にフルーティで、まるで熟したアプリコットや桃を食べているような味わいです。

産地：フランスジュラ地方

ぶどう品種：クレレット

タイプ：白泡 味わい：甘口

本体：1,280円（税込1,382円）

先週に引き続き、シャンパーニュとスパークリングのご紹介です。シャンパーニュは、**1772年に創業**した老舗の**ヴェーヴ・クリコ**です。ヴェーヴは未亡人という意味で、マダム クリコは27歳で夫を亡くし、その後、稼業であるシャンパーニュ作りを引継ぎ、偉大なシャンパーニュを作り上げました。ワイナリーの名前は、**マダムの旧姓ボンサルタン**を付けて、ヴェーヴ・クリコ ボンサルタンと言います。栓を抜いたとき、コルクを押さえていた金具の上の部分に**マダムの似顔絵**がありますので、そこもご覧くださいね。

スパークリングは、ロワール地方でシュナンブランから造られるクレマン・ド・ロワールです。**クレマン**とは、スパークリングの製法でシャンパーニュの気圧（シュワシュワ感）の半分でよいという作り方です。きりっと、爽やかに出来上がっています。

そして、**甘口**のホッとさせるスパークリング、クレレット・ド・ディです。本格派シャンパーニュから、カジュアルなスパークリングまで、この時期ならではの試飲ラインナップです。（ソムリエ 高木みえ子）