



= 高品質なロゼもみだす「リセ村」のシャンパーニュ =

## 生産者について



シャンパーニュ・ガリマールは、コート・デ・パール地区のリセ村を本拠地とした家族経営のドメーンです。1930年にシャンパーニュの生産を開始、現在の当主アルノー・ガリマール氏（1990年生まれ）で6代目となります。現在は、父親のディディエもアドバイス役として栽培、醸造に参加し、親子でガリマールの発展のため働いています。ぶどうを完熟させることを目的に、人的介入をできるだけ避けるよう心がけています。そのため、畑、ぶどうを常に観察して、自然に敬意をはらい、即座に臨機応変な対応ができるようになっています。また、この地の代表的なワインともいえる「ロゼ・デ・リセ」の生産も手掛けています。専門誌各誌でも評価を受けており、ベルギーをはじめとする世界各国にも輸出されています。

## 畑・醸造について

リセ村に全部で12Haの畑を所有（85%ピノ・ノワール、15%シャルドネ）。樹齢は、3年から40年、粘土石灰質土壌が中心の畑です。すべて手摘みで収穫。

## ワインについて

### ◆ Cuvée de Réserve Brut キュヴェ・ド・レゼルヴ・ブリュット

<品種>ピノ・ノワール100% <樹齢>40年 <土壌>粘土石灰質

<区画>リセ村に所有する畑から <面積>ha <ドザージュ> 11g/l

<醸造>18か月の熟成。現在のロットは、2015年のぶどうを70%に30%のリザーブワインをブレンドしたもの。 <生産本数>90000本

レモンやグレープフルーツに加えてマンゴーのようなエキゾチックな果実の香り。やわらかく繊細な泡立ちが長くつづき、口の中でバランスの良さを感じるワイン。アペリティフとしてはもちろん、魚介のカルパッチョや寿司、ホタテのソーセージソースなどとも相性のよいワイン。

【Concours Général de Paris 2018: Médaille d'Argent】

【Guide HACHETTE des VINS 2018掲載】

### ◆ Cuvée Amphorescence キュヴェ・アンフォルサンス

<品種>ピノ・ノワール50%、シャルドネ50% <樹齢>40年 <土壌>粘土石灰質

<区画>リセ村に所有する畑から <面積>ha <ドザージュ> 2g/l

<醸造>2014年の単一VT。6か月の間、イタリア製の卵型のアンフォラで熟成。その後30か月熟成。 <生産本数>2500本

輝きのあるゴールド。レモンやグレープフルーツ、洋ナシのような完熟したフルーツの香りやプリオッシュのような香りもうかがえる。複雑で果実味とミネラルの引き立った味わいが口の中に広がり、余韻長く続く、力強かつ繊細なワイン。黒鯛やホタテのタルタルなどと。

【Concours Général de Paris 2018: Médaille d'Argent】

【Challenge Decanter 2017: Silver Medal】

### ◆ Rosé Brut ロゼ・ブリュット

<品種>ピノ・ノワール80%、シャルドネ20% <樹齢>40年 <土壌>粘土石灰質

<区画>リセ村に所有する畑から。 <面積>ha <栽培>

<醸造>18か月の熟成。 <生産本数>10500本 <ドザージュ> 9g/l

チェリージャムや完熟したイチゴを思わせる果実味。シャルドネをブレンドすることで、複雑味が増し力強さが加わります。カモのエグイエットやクリームを使った鶏肉の料理などと。また、ベリーソースを添えたチョコレートケーキなどとも相性のよいワイン。

【Guide HACHETTE des VINS 2018掲載】

### ◆ Vin Rosé des Riceys ヴァン・ロゼ・デ・リセ

<品種>ピノ・ノワール100% <樹齢>年 <土壌>粘土石灰質

<区画>リセ村に所有する畑から <面積>ha <栽培>

<醸造>5年の熟成後に出荷 <生産本数>2500本

シャンパーニュ地方でつくられるスティルのロゼワイン。フランスを代表するロゼワインのひとつとされています。

繊細で透明感のある味わい、ミネラルのバランスがよく全体が引き締まった印象となります。イチゴ、チェリー、ブラックベリーなどの豊かな果実味があふれます。シャルキュトリーなどとの相性のよいワイン。

