



**Champagne Philipponnat,
Clos des Goisses 1998**
シャンパーニュ・フィリップポナ・クロ・デ・ゴウス

所有者 Boizel Chanoine Champagne Group

フィリップポナ社は、シャンパーニュ地方、マレイユ・シュール・アイ村に位置しています。ネゴシアン・マニュピュラン(買い付けブドウによるシャンパーニュ造り)ですが、自社畑も所有し、このクロ・デ・ゴウスはフィリップポナ社の最高級キュヴェのシャンパーニュです。マレイユ・シュール・アイ村は、ちょうどアイ村の東側に位置し、プルミエクリュ 99%に格付けされている上質のシャンパーニュを産する村です。(シャンパーニュ地方では、各村ごとに格付けがなされており、グラン・クリュに続き、プルミエ・クリュでも 99%として格付けされているのはたったの 2 村のみです。(他のひとつはTauxieres村) 畑はすべて南向きの急斜面で、どのブドウにも日がよく当たり、最高の立地条件のもと栽培されています。

フィリップポナ社の歴史は古く、フィリップポナ家はシャンパーニュ地方でも非常に古い家系のひとつです。1522 年頃から畑を所有し、ワイン造りをしていました。しかしシャンパンハウスとしては 1910 年にピエール・フィリップポナ(Pierre)がマレイユ・シュール・アイ村に小さな会社を興したところから始まりました。

そして 1935 年に同社が このクロ・デ・ゴウスのブドウ畑を購入したことにより誰もがまだ知らなかったフィリップポナ社は、急速に話題になっていきました。単一畑としてクロ・デ・ゴウス用にたった 5.5ha を所有、小さな造り手のシャンパーニュ同様、自社で栽培、収穫、压榨、醸造、瓶詰め、熟成、出荷をすべて行っており、レコルトン・マニュピュラン(生産者元詰めシャンパーニュ)そのものと言えます。またシャンパーニュで単独畑名を名乗れる僅か二つの名畑の一つ。(他のひとつはクリュッグ社が持つコート・デ・ブラン地区のクロ・デュ・メニルです。) 最高級シャンパンの名に恥じない単一畑ゆえの個性を表現したシャンパーニュ造りを可能にしています。

発酵には約 30~50%の樽を使用、フレッシュな酸を尊重するためマロラクティック発酵(リンゴ酸をまろみのある乳酸に転換)は行いません。クロ・デ・ゴウスのほとんどのヴィンテージにおいて言えることは、10~15 年の熟成を経てようやくそのワインが持つすべてのポテンシャルを発揮し出すということです。それは最高級キュヴェであるがゆえの結果であると考えます。

クロ・デ・ゴウス 1998 は、ピノ・ノワール 65%、シャルドネ 35%から成ります。琥珀色でクリスタルのような輝きと共にきめ細かな泡。10 年以上の熟成を経てようやくまとまりを見せ、飲み頃を向かえ始めました。ピノ・ノワール主体であるためパワフルなアロマがあり、熟したアプリコットや蜂蜜、黄色い花、べっこう飴、ミネラル、煙など非常に複雑。しっかりとした骨格を持ち、どちらかといえば男性的。余韻も非常に長く、酸とのバランスがうまくとれています。単一ブドウ畑からの個性や深みを十分味わって頂ける一本かと考えます。グラスの中で徐々に香りが開いていきますので、約 5~10 分前にグラスに注がれるとより楽しんで頂けるかと考えます。

参考情報

土壌 白亜質

栽培面積 自社畑: 14.5ha(ピノ・ノワール: 82%, ピノ・ムーニエ : 8%)
2.0ha(シャルドネ : 100%)

年間生産量 平均 24,000 本

s.a.r.l.Trente-Trois

39, rue Huguerie, 33000 Bordeaux, FRANCE Email:33@trente-trois.fr, Tel: +33(0)953459303