

Henri Giraud, Fut de Chene 2000

アンリ・ジロー フュ・ド・シェーヌ



所有者 Claude Giraud

アンリ・ジロー社は、シャンパーニュ地方ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区のアイ村に位置しています。アイ村はグラン・クリュに格付けされ、この地区ではトゥール・シュール・マルヌ村と2村のみがグラン・クリュに格付けされています。またシャンパーニュ地方全体でも323のクリュのうち17村のみがこのグラン・クリュに格付けされていますので、このシャンパーニュメゾンがどれだけ素晴らしい立地条件にあるかわかり頂けるかと思えます。

アンリ・ジロー社の歴史は古く、17世紀初頭に Hemart 家がこの地に住み始めたことから始まります。そして20世紀に入り、Leon Giraud(レオン・ジロー、マルヌの戦いで重騎兵として戦った)が Hemart 家の娘 Madeleine Hemart と結婚したことにより、ジロー家へと引き継がれていきました。レオンは、当時、フィロキセラによって荒れ果てていたブドウ畑をアメリカ系の台木に継ぎ樹する技術を利用してこのブドウ畑の建て直しを行いました。その後、メゾンは社名にもなっている彼らの息子 Henri Giraud(アンリ・ジロー)へと引き継がれ、現在は Giraud-Hemart 家の12代目にあたる Claude Giraud(クロード・ジロー)によって家族経営が守り続けられています。

Fut de Chene(フュ・ド・シェーヌ)とは、“櫂の木の樽”という意。シャンパーニュ地方のアルゴンヌの森からとれる櫂の木から造られた小樽で一年間熟成後、約6年~7年瓶熟させて造られます。ピノ・ノワール 70%、シャルドネ 30%から成り、アンリ・ジロー社のトップ・キュヴェから造られるヴァンテージ・シャンパーニュです。

輝きのあるゴールデン・イエロー。洗練された細やかなきれいな泡。洋なしや桃のコンポートにプリオッシュ、はちみつなどのコクのある香り。わずかにシナモンやジャスミン、またサフランなども思わせる非常に複雑な香りがあります。味わいはフルボディでふくよかでありながらスッキリした酸やミネラルとのバランスが素晴らしく、重く感じることはありません。魚介類のバターソテーからお肉料理、またフォアグラなどと共に幅広くお楽しみ頂けるヴァンテージ・シャンパーニュだと考えます。

参考情報

土壌 白亜質

栽培面積 自社畑: 8ha

栽培品種 ピノ・ノワール、シャルドネ

熟成 7~8年

年間生産量 平均 15,000本

s.a.r.l.Trente-Trois

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