

Taittinger Comtes de Champagne 1999

Blanc de Blancs

テタンジェ・コント・ド・シャンパーニュ・ブランド・ブラン



所有者 Pierre-Emmanuel Taittinger

テタンジェ社は、シャンパーニュ地方、ランス地区に本拠を構えています。

メゾンの歴史は古く、1734年、ジャック・フルノーが創業したフォレスト・フルノー社を起源としています。第一次大戦時、ジョフレ將軍がエペルネのすぐ南にあるピエリー(Pierry)村のシャトー・ド・ラ・マルケットリーに駐留したことがあり、その幕僚の中の一人の若い騎兵がこの邸宅をすっかり気に入り、戦争が終わるとこのシャトーを買いました。それが、ピエール・テタンジェです。彼は次第にシャンパンの虜になり、のちにそのフルノー社を買取り、1931年からテタンジェの名前でシャンパン業を始めるようになりました。また13世紀時代に立てられたといわれる、コント・ド・シャンパーニュという邸宅も買取りました。この邸宅は、シャンパーニュ伯爵かつナヴァル(Navarre)王であるチボー四世(1201~1253年)が建てたという由緒ある建物です。チボー四世が十字軍に遠征した際、キプロスからシャルドネ種を持ち帰り、栽培を始めたと言われていました。

1952年、そのシャンパーニュ伯爵から名前をとって、テタンジェ社のトップキュベであるコント・ド・シャンパーニュ・ブランド・ブランという、コート・デ・ブラン地区のグラン・クリュ畑からとれる最高のブドウから造られるシャンパンが誕生しました。

発案者は、クロード・テタンジェ前社長です。

1990年12月、世界の34カ国代表が集まり、戦後45年の全欧安保協力会議(パリ・サミット)が開かれた際、ベルサイユ宮殿で盛大なガラ・ディナーが開かれました。その食卓を飾ったのが、このテタンジェのコント・ド・シャンパーニュでした。またジェームズ・ボンドがお気に入りのシャンパンで、かの「カジノ・ロワイヤル」で注文したのは、テタンジェでした。

現在、テタンジェ社は、傘下にホテル・クリヨンやクリスタルのバカラ、銀行のバンク・ド・ルーブルなどを治めています。

テタンジェ社は、現在288haを所有し、全生産量の40%を自社畑でまかっています。

(栽培比率 : 50% ピノ・ノワール、15% ピノ・ムーニエ、35% シャルドネ)

コント・ド・シャンパーニュ・ブランド・ブラン 1999は、100%シャルドネ種から造られ、

(ブランド・ブランとは、白ブドウ種のみから造られた白という意味です) コート・デ・ブラン地区の100%格付けのグラン・クリュの畑からとれる最高のブドウのみから造られています。ブレンドのワインの5%は小樽(3分の1が新樽)で熟成させます。通常、ヴィンテージシャンパーニュと名乗るためには法律で熟成3年以上と決まっていますが、これは最低でも4~5年の熟成を経て出荷されるため 複雑な味わいをより増しています。

(**シャンパーニュでは、各ブドウ生産村に、100%~80%というパーセントでの格付けがなされており、最高ランクの100%格付け(グラン・クリュ)は17村あります。うち、このコート・デ・ブラン地区にはグラン・クリュ畑が6村あります。その6村からとれたブドウから造られるのですから、どれだけ素晴らしいシャンパンなのか、おわかり頂けるかと思えます。)

繊細な淡いクリーム色に アカシアのような白い花、熟した洋なし、白もも、ブリオツシュやレモンパイのようアロマがあり、複雑ですっきりとした味わいながらクリーミーな口当たりのシャンパンです。きれいな酸と果実味のバランスが素晴らしく、ほのかに蜂蜜の風味があり、繊細で非常にエレガントな長い余韻が続きます。

s.a.r.l.Trente-Trois

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