



## Billecart Salmon Brut Rose

ビルカール・サルモン ブリュット・ロゼ

所有者 Jean Roland Billecart

ビルカール・サルモン社は、シャンパーニュ地方マルヌ県、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ(Vallee de la Marne)地区のマレイユ・シュール・アイ村という グラン・クリュ畑 17 村のうちの一つに格付けされている村に位置しています。

ビルカール・サルモン家の歴史は古く、1818 年、ニコラ・フランソワ・ビルカール(Nicolas Francois Billecart)とエリザベス・サルモン(Elisabeth Salmon)の結婚によりこのハウスの歴史が始まりました。ビルカール家は、7 代に渡り現在も素晴らしいシャンパンを造り続けています。

今日、ビルカール・サルモン社は、父、ジャン・ローラン・ビルカール(Jean-Roland Billecart)の監視の下、その息子達フランソワ&アントワヌ・ビルカール(Francois & Antoine Billecart)によって運営され、常に高い評価を得ている数少ない家族経営のシャンパンハウスのひとつです。

ビルカール・サルモン社では、ノン・ヴィンテージ(ブリュット・レゼルブ、ブリュット・ロゼ)やブランド・ブラン(白ブドウ品種のみを使用)、ブランド・ノワール(黒ブドウ品種のみを使用)、またヴィンテージ・シャンパンなど多くを生産しています。特にトップ・キュヴェであるキュベ・ニコラ・フランソワ・ビルカールは、グラン・クリュ格付けのピノ・ノワールとシャルドネのみを使用して最高級シャンパーニュを生産しています。

ビルカール・サルモンは、使用する畑 170ha のうち、50ha を所有しており、賃借と残りは信頼ある農家と契約することにより、高品質のブドウからシャンパンを生産しています。

ビルカール・サルモン・ブリュット・ロゼは、シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムーニエ種から造られており、ピノ・ノワール 8~10%を赤ワインとして加え、エレガントな淡いサーモンピンク色を造り出しています。

ラズベリーや野生のいちごなどのピュアなアロマに しっかりとまた繊細な泡が続きます。甘いベリー系の果実味が広がり、シトラス系の酸とのバランスも素晴らしいため、大変デリケートに感じていただけるロゼ・シャンパーニュかと考えます。アペリティフとしてはもちろん、マスモークサーモンや生ハム、またベリー系のフルーツを使ったデザートともよく合います。

ぜひ一度はお試し頂きたいロゼ・シャンパーニュです。

### 参考情報

土壌 白亜質

栽培面積 170ha (自社畑:50ha)

栽培比率 ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムーニエ

s.a.r.l.Trente-Trois

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