

## Taittinger Comtes de Champagne Rose 2004

テタンジェ・コント・ド・シャンパーニュ・ロゼ



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、世界でもグランメゾンのひとつとして地位を獲得しています。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・シャンパーニュという、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。

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・ロゼ 2004は、70% ピノ・ノワール、30% シャルドネから造られています。ピノ・ノワールの一部(12%)は果汁に黒ブドウの果皮を数日間浸漬させ、その赤ワインを白ワインにブレンドし美しいロゼ色を造っています。ピノ・ノワールはモンターニュ・ド・ランス地区、またシャルドネはコート・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。通常、ヴァ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年以上と定められていますが、これは最低でも5年の熟成を経て出荷されるため、やわらかく複雑でまた骨格のある味わいをより増しています。

きれいなサーモンピンク色にクリーミーで細やかなきれいな泡。熟したチェリーや野生のイチゴなどの赤系果実のアロマ。またほのかにかシスも思わせませす。本当は大きなボリュームがあるのですが、豊かな果実味ときれいな酸のバランスが素晴らしく、それが味わいの深みへと繋がっていき、まったく大きすぎるとはありません。さらに非常に複雑でしっかりとした骨格でありながらとても繊細。上品で深みのある最高級のロゼ・シャンパーニュです。

s.a.r.l.Trente-Trois

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