

Henri Giraud, Code Noir Rose

アンリ・ジロー コード・ノワール・ロゼ



所有者 クロード・ジロー (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。

Code Noir Rose は、シャンパーニュ・アンリ・ジロー社が造るロゼシャンパーニュです。Noir とはフランス語で“黒い”という意味。そして Noir=黒ブドウ品種。

このロゼワインは、ピノ・ノワール 100%から造られているブランド・ノワールです。きれいなピンク色にほのかに銅色を帯びています。熟したチェリーやラズベリーなどの赤系果実にプラムなどの薄い果皮を持つ黒系果実も思わせます。黒ブドウ品種のみから造られていることもあり力強い造りですが、フローラルなブーケと共にミネラルな余韻が続いていく洗練された仕上げりになっています。シンプルに軽くグリルした牛フィレ肉などと良く合います。

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

s.a.r.l.Trente-Trois

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