



Billecart Salmon, Cuvée Elisabeth Salmon Brut Rose 2000

ビルカール・サルモン・キュヴェ・エリザベス・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。

このシャンパーニュ・ロゼは、1988 年に考案され、そのエリザベス・サルモンの名にちなんで名付けられました。

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 & アントワン・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・キュベである 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・ノワール種とシャルドネ種のみを使用して最高級シャンパンを生産しています。

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。

キュヴェ・エリザベス・サルモン・ブリュット・ロゼは、ピノ・ノワールとシャルドネから造られています。通常の白ワイン同様に造られたキュヴェに赤ワイン(ピノ・ノワール)をブレンドすることによりこの美しいロゼ色を造り出しています。ほのかに銅色を帯びたピンク色、きめ細やかな泡、香りは非常に複雑で野生のストロベリーやフランボワーズなどの赤系果実の甘みとほのかに紅茶の葉などを思わせる上品且つ深みのある味わい。10~15 年の熟成にも耐えうる骨格を持ち合わせ、その複雑味と洗練さにより非常に高貴な味わいをご堪能頂けるかと考えます。

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・ムーにエ

年間生産量 約 1,500,000 本

s.a.r.l.Trente-Trois

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