

クロ・ランソン

比類無きシャンパーニュ

「クロ・ランソンを味わうことは、ランスの中心に位置するランソンのアイコン的ブドウ畑へ旅することです。その味わいは、偉大な個性を秘めた比類無いワインの特徴を示しています。」

ワインメーカー、エルヴェ・ダンタン

他に類を見ない単一ブドウ畑

ランスの中心地に位置するクロ・ランソンは、ランスの街を取り巻く歴史的な城壁の内側に現存する唯一のブドウ畑です。その歴史は18世紀に遡り、高い壁で囲まれた、このシャルドネの単一畑からは、ランスの大聖堂の息をのむような景観が望めます。地下にランソンのセラーが広がるユニークなロケーションと、日々の丹精込めた栽培方法により、この畑はまさに庭園ともいえる存在です。それに加えて、この単一畑が持つ白亜質土壌と傑出したマイクロクライメットがブドウ樹の生育に大いなる恩恵を与えています。ここから毎年極めて限定された数量のヴィンテージ・シャンパンが生産されています。

2009年ヴィンテージ

2009年の春、大雨と強風のためにブドウ栽培者の気が休まる時はありませんでした。6月初旬には何日か夜間の冷え込みがあったものの、徐々に開花が進みました。結実は良好で、素晴らしい収穫となることが保証されました。夏は、シャンパーニュ地方が2009年以来経験したことのない完璧な天候が続き、ブドウは良く成熟しました。8月後半のヴェレゾンの期間は、気温が高く乾燥して、非常に日照量が多い天候が続きましたが、9月始めに雨が降ったおかげで、収穫前のブドウの実が豊かになりました。9月初旬には再び暑くなったため、ブドウは完璧な気候条件の下で成熟に達し、9月9日にランソンのスタッフ皆が力をあわせて収穫を行いました。クロ・ランソン2009は、ミネラルティ、フレッシュさと、このキュヴェが持つウッディな香りのコンビネーションに2009年ヴィンテージの個性である豊潤さが加わっています。

ブドウ品種

シャルドネ: 100%
 区画: ランス、クロ・ランソン
 醸造方法: オーク樽で醸造、
 100% ノンマロラクティック発酵
 製造本数: 7,545本 / マグナム247本

ヴィンテージ: 2009
 熟成: 澱と共に12年間熟成、
 デゴルジュマン後6カ月以上熟成
 ドザージュ: 3g/L エクストラ・ブリュット

品質の柱



テロワール

クロ・ランソンの区画でバイオダイナミクス農法に基づいて栽培される最高品質のシャルドネだけを用いています。この1haの単一畑は、2019年以来HVE認証を取得しています。



伝統的技術

ランソンはシャンパーニュ地方の伝統あるマロラクティック発酵を行わない醸造方法を守り続けることで、長年にわたって比類無いフレッシュさを維持するシャンパーニュを生み出しています。



樽での醸造

アルゴンヌの森で育ったオークの小樽で数か月間だけ醸造することで、非常に繊細なアロマが醸し出されています。



熟成

クロ・ランソン2009は、熟成庫で12年間の熟成を経ることで、高い複雑性を持ったアロマが楽しめる状態で出荷されます。





供出方法：8～10° Cに冷やしてお召上がり下さい。

保管方法：
 《ランソンのワインは、購入されてすぐに美味しく召し上がれます。良い状態で保管することで、フレッシュさが保たれ、アロマの複雑性が増していきます。》

クロ・ランソン

比類無きシャンパーニュ

テイスティング・ノート

外観

淡いゴールドの色調に非常に繊細な無数の泡が立ち昇っています。

香り

純粹で魅惑的な香りは、熟れた果実やドライフルーツと共にバニラを感じさせます。フィネスと複雑さを伴ったアロマには、白桃、ベルガモットオレンジ、ヘーゼルナッツ、アーモンド、ペストリー等が次々と現れます。

味わい

最初の印象は滑らかでクリーミーな口当たり。白い果実や柑橘類の波にペストリーが続き、最後にとても繊細なウッディな香りが現れて全てが調和します。余韻は長く、フレッシュさと重厚さがあります。

フード・ペアリング

お勧めの料理

ガストロノミー
 マトウダイの低温調理に
 ポロネギと貝類のソース

カジュアル
 手長海老のロースト



ホワイトアスパラ



ヘーゼルナッツ



ライム



アミガサタケ