

Dom Pérignon



Dom Pérignon Vintage 2010

2010年の収穫

2010年の上半期は1996年以来の最低気温を記録し、以後の2010年代ヴィンテージとは極めて対照的でした。凍てつく冬と冷涼な春は、まさにワイン生産地の北限に位置する事実をあらためて感じさせるものでした。夏は猛暑までは及ばず、全体に降雨量の少ない乾燥した気候でした。

夏の終わりが感じられる8月の半ば、たった2日間で2か月分もの雨が降り、生育状況は一変しました。その雨と暑さのおかげで、ブドウは短期間のうちに十分に熟しましたが収穫時に灰色かび病が発生し、ピノ・ノワール種に影響が出てしまいました。このような季節を経てできあがったのは、1995年と同じように、甘みと酸味のバランスが取れた力強いブドウでした。最高のシャンパーニュを造るため、収穫されたブドウの一部は使用せず豊かなコントラストを楽しめるヴィンテージを造り出しました。

香り

最初にグリーンマンゴー、メロン、パイナップルのようなトロピカルフルーツの甘いブーケを感じたのち爽やかなオレンジやほのかなマンダリンなど、よりまろやかな香りが立ち昇ります。ワインが呼吸するにつれ、みずみずしさがほとばしります。ピオニー、ジャスミン、ライラックなど、雨上がりにほころぶ花のような香りを感じます。

味わい

口にした瞬間から、豊かでリッチ、圧倒的な存在感を放ちます。五感を刺激する完熟したジューシーな味わいの中に、見事なアロマが広がります。芳醇でしっかりとした、主張の強い口当たりから、スパイシーでピリッとした風味が現れます。最後に、心地よい塩味が余韻として続きます。

2019年8月 ヴァンサン・シャブロン

Dom Pérignon



ドン ペリニヨン ロゼ 2006

2006年の収穫:

2006年は変化の多い気候の年でしたが、概ね暑く乾燥した日が続きました。7月は猛暑に見舞われ、8月は例年になく冷え込みと高い湿度を記録しました。9月の真夏のような気候がヴィンテージを決定づけ、乾燥によりボトリティスの発生が抑えられたことで、熟成度は例年に比べ非常に高くなりました。収穫は9月11日に始まり、約3週間にわたり続けました。

香り:

うっとりさせ、複雑に熟したブーケ。ダークスパイスとカカオが混ざり合った最初の香りが、またたく間にローストイチヂク、アプリコット、オレンジコンフィといった、極上の果実の香りへと変化して行き、スモーキーなアクセントが全体に漂います。

味わい:

口に含んだ瞬間に、ワインの華々しさが広がります。果実を噛んだ時のような甘さとジュシーな風味が力強さを与え、シルクのような口当たりは滑らかに溶け込み、細かい粒子や微かな植物を感じます。ワインは海や潮風の要素を表現しています。

醸造最高責任者 リシャル・ジェフロワ、2017年1月

Dom Pérignon



Dom Pérignon Vintage 2003- Plénitude 2

2003年の収穫：

乾燥した厳しい冬を超えた後、4月初旬に降りた霜はブドウ畑に大きな損害を与えました。そして5月には記録的な高気温となり、53年ぶりの酷暑を経験しました。残ったわずかなブドウが熟すと、シャンパーニュ地方の歴史において1822年以来最も早い時期、8月21日に収穫が始まりました。この年の極めて対照的な天候によってブドウは見事な奥行きと濃度を誇る果実に成長し、伝説的な1947年、1959年、1976年のヴィンテージを彷彿させる出来上がりとなりました。

香り：

ブーケは螺旋を描くように変化していきます。ライムツリーの華やかな柔らかさとドンペリニオンを特徴づける香ばしい、燻製のようなミネラル感が包み込みます。ドライアプリコットの香りに続き、ラズベリーとイチジクの砂糖漬けの香りが押し寄せます。レモンバーベナ、ホワイトペッパー、ローズマリーの爽やかな香りが立ち昇り、リコリスのスパイシーな香りを感じさせます。

味わい：

舌触りと力強さが楽しめる、肉感的なワインです。豊満でしっかりとした味わいが波のようにリズムカルに押し寄せます。包み込むように広がったのち、奥深いダークな味わいへと変化します。最後にヨードが感じられるビターな余韻がゆったりと続きます。

2019年8月 ヴァンサン・シャブロン