

COTEAUX CHAMPENOIS

De Sousa Coteaux Champenois Blance
ド・スーザ コトー・シャンプノワ ブラン

HISTORY

エペルネの南、コート・デ・ブランのグラン・クリュ、アヴィーズ村の家族経営のシャンパーニュの造り手です。ド・スーザ・ファミリーは第一次大戦後にポルトガルからの移民として、初代のマニュエルがアヴィーズの地でブドウ栽培を開始したことが起源です。その後、アントワーヌ、そしてアントワーヌとゾエミの息子であるエリックへと引き継がれます。1986 年から引き継いだエリックは、ワインの品質を高めることはブドウの品質を高めることが重要であると確信し、ブドウ栽培にビオロジックを導入し、シャンパーニュにおけるビオの第一人者の一人として名声を高めました。2023 年1 月、エリックは長い闘病生活の末、他界してしまいましたが、現在ではエリックの子供たちの長女シャルロット、次女ジュリー、そして長男のヴァレンタンがエリックの想いを引継いでいます。

TERROIR

品種：アヴィーズ産シャルドネ 100%
テロワール：コート・デ・ブランのグラン・クリュ
土壌：白亜質土壌（カンパニアン期 ：8,360～7,200万年前）
平均樹齢：50～60年
アルコール度数：13%
栽培法：オーガニック、ビオディナミ農法、馬による耕起
除草剤、殺虫剤、化学肥料などは一切使用せず、イラクサ、カモミール、西洋タンポポなどで作られた自家製の調合剤を散布します。また除草の目的で土を頻繁に耕します。土に空気が取り込まれ、微生物がより活発となり、ビオディナミ農法が可能になります。

VINIFICATION

収穫：手摘み100%
熟成：100% オーク樽、自然発酵、自然マロラクティック発酵
ろ過・清澄：なし
推奨熟成期間：3～8年

DÉGUSTATION

ラベルは、ブルゴーニュ在住のアーティスト、Joyce DELIMATAによるデザインで、この絵画はDe Sousaのキュヴェのために特別に制作されたものです。

この区画のぶどうの樹はコトー・シャンプノワの為に用意された厳選されたもので、この区画のもののみを使用しています。ドライアプリコットのような風味、豊かで広がりのある口当たり、美しい果実味、余韻がありながらも洗練された長い余韻が楽しめます。

WINE&STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8831
fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp